

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Управление инновационным развитием предприятий
пищевой промышленности

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Инновационные технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

магистр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: *научно-исследовательский; производственно-технологический; организационно-управленческий; проектный.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования - магистратура).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-------|-----------------|--|--|
| 1 | ОПК-1 | Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ИД-1 _{ОПК-1} – Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | ИД-2 _{ОПК-1} – Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий по производству продуктов животного происхождения |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения (показатели оценивания) |
|--|---|
| ИД-1 _{ОПК-1} – Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Знает: различные способы разработки концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта |
| | Уметь: разрабатывать концепции развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |
| | Владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |
| ИД-2 _{ОПК-1} – Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий по производству продуктов животного происхождения | Знает: различные способы разработки стратегий и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта |
| | Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |
| | Владеть: навыками разработки эффективной стратегии и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования магистратура), направленность/профиль «Инновационные технологии продуктов животного происхождения».

Дисциплина является обязательной к изучению. Изучение дисциплины «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» ос-

новано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин *Современные проблемы производства продуктов животного происхождения, Основы научно-исследовательской деятельности, Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом.*

Дисциплина «**Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности**» является предшествующей для проведения практической подготовки, дисциплин *Самоменеджмент, Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, Молекулярно-биологические основы питания, Техно-технологические основы производства молока и молочных продуктов, Биотехнология производства мяса и мясных продуктов, Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли и др.*

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы.

| Виды учебной работы | Всего ак. ч | Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч |
|---|-------------|--|
| | | 1 семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 108 | 108 |
| Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия: | 69,8 | 69,8 |
| Лекции | 34 | 34 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | - | - |
| Практические/лабораторные занятия | 34 | 34 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | - | - |
| Консультации текущие | 1,7 | 1,7 |
| Вид аттестации (зачет) | 0,1 | 0,1 |
| Самостоятельная работа: | 38,2 | 38,2 |
| Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 18,2 | 18,2 |
| Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 8 | 8 |
| Домашнее задание, реферат | 6 | 6 |
| Подготовка к зачету | 6 | 6 |

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы) | Трудоемкость раздела, ак.ч |
|-------|---|---|----------------------------|
| 1 | Введение. Теоретические основы управления инновационным развитием предприятия | Классификация инноваций | 13,5 |
| 2 | Методологические подходы к выбору приоритетных направлений управления инновационным развитием предприятия | Организационный блок управления инновационным развитием предприятия. Экономический блок управления инновационным развитием. Производственный блок управления инновационным развитием предприятия. | 13,5 |
| 3 | Концепция механизма управления инновационным развитием предприятия | Критерии эффективности механизма управления инновационным развитием предприятия. | 13,5 |
| 4 | Современные тенденции управле- | Классификация подходов к управлению техно- | 13,5 |

| | | | |
|---|---|--|------|
| | ния технологическим переоснащением производства | логическим переоснащением производства. | |
| 5 | Определение эффективности технологического переоснащения производства предприятий пищевой промышленности как фазы инновационного развития | Формирование схемы вариантов инновационного технологического переоснащения производства предприятий пищевой промышленности | 13,5 |
| 6 | Оценки инновационного потенциала предприятия | Оценка состояния, мониторинг и тенденции развития инновационного потенциала | 21,4 |
| 7 | Управление инновационным развитием предприятия и проблемы конкурентоспособности | Взаимосвязь внедряемой технологии с конкурентоспособностью предприятия | 17,3 |
| | <i>Консультации текущие</i> | | 1,7 |
| | <i>Вид аттестации (зачет)</i> | | 0,1 |

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции, ак. ч | ПЗ (или С), ак. ч | СРО, ак. ч |
|-------|---|---------------|-------------------|------------|
| 1 | Введение. Теоретические основы управления инновационным развитием предприятия | 4 | 4 | 5,5 |
| 2 | Методологические подходы к выбору приоритетных направлений управления инновационным развитием предприятия | 4 | 4 | 5,5 |
| 3 | Концепция механизма управления инновационным развитием предприятия | 4 | 4 | 5,5 |
| 4 | Современные тенденции управления технологическим переоснащением производства | 4 | 4 | 5,5 |
| 5 | Определение эффективности технологического переоснащения производства предприятий пищевой промышленности как фазы инновационного развития | 4 | 4 | 5,5 |
| 6 | Оценки инновационного потенциала предприятия | 8 | 8 | 5,4 |
| 7 | Управление инновационным развитием предприятия и проблемы конкурентоспособности | 6 | 6 | 5,3 |
| | <i>Консультации текущие</i> | | 1,7 | |
| | <i>Вид аттестации (зачет)</i> | | 0,1 | |

5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Тематика лекционных занятий | Трудоемкость, ак. ч |
|-------|---|---|---------------------|
| 1 | Введение. Теоретические основы управления инновационным развитием предприятия | Производственные инновации. Факторы, оказывающие влияние на инновационное развитие предприятий. Особенности инновационного развития промышленности России | 4 |
| 2 | Методологические подходы к выбору приоритетных направлений управления инновационным развитием предприятия | Метод управления инновационным развитием. Организационные методы управления инновационным развитием. Экономические методы управления инновационным развитием. Производственные методы управления инновационным развитием. | 4 |
| 3 | Концепция механизма управления инновационным развитием предприятия | Критерии эффективности механизма управления инновационным развитием предприятия. Принципы функционирования предприятия, избравшего инновационный путь развития: адаптивность, динамичность, самоорганизация, саморегуляция, саморазвитие. | 4 |
| 4 | Современные тенденции управления технологическим переоснащением произ- | Классификация подходов к управлению технологическим переоснащением производства. Особенности технологий пищевых производств как объектов инновационного развития. | 4 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | водства | | |
| 5 | Определение эффективности технологического переоснащения производства предприятий пищевой промышленности как фазы инновационного развития | Формирование схемы вариантов инновационного технологического переоснащения производства предприятий пищевой промышленности. Результаты оптимизации процессов управления инновационным технологическим переоснащением пищевого производства. | 4 |
| 6 | Оценки инновационного потенциала предприятия | Роль методов распространения новаций, инструментария экономической экспертизы, включая оценку реализуемости инновационного проекта. Расширенная концепция эволюционных преобразований в процессе инновационного развития: структурный и кадровый аспекты. Модель реализации инновационного потенциала предприятия. Организация управления процессами развития. Постадийное прогнозирование научно-исследовательских работ, направленных на инновационное развитие предприятия. Основные направления интенсификации НИР | 8 |
| 7 | Управление инновационным развитием предприятия и проблемы конкурентоспособности | Факторы повышения конкурентоспособности предприятия. Функциональная модель инновационного развития предприятия, обеспечивающая повышение его конкурентоспособности. Производственные инновации. Факторы, оказывающие влияние на инновационное развитие предприятий. Особенности инновационного развития промышленности России | 6 |

5.2.2 Практические занятия (семинары)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Тематика практических занятий (семинаров) | Трудоемкость, ак. ч |
|-------|---|---|---------------------|
| 1 | Введение. Теоретические основы управления инновационным развитием предприятия | Инноватика, как теоретическая основа инновационной деятельности предприятий Классификация инноваций и предприятий в сфере инновационной деятельности | 4 |
| 2 | Методологические подходы к выбору приоритетных направлений управления инновационным развитием предприятия | Развитие малого инновационного бизнеса | 4 |
| 3 | Концепция механизма управления инновационным развитием предприятия | Воздействие государственной научно-технической (инновационной) политики на инновационную деятельность предприятий. Защита интеллектуальной собственности как необходимое условие развития инновационной деятельности предприятий | 4 |
| 4 | Современные тенденции управления технологическим переоснащением производства | Инновационная инфраструктура рынка как фактор повышения инновационной активности пищевых предприятий | 4 |
| 5 | Определение эффективности технологического переоснащения производства предприятий пищевой промышленности как фазы инновационного развития | Критерии отбора и анализ инновационных проектов | 4 |
| 6 | Оценки инновационного потенциала предприятия | Управление инновационными процессами на предприятии | 8 |
| 7 | Управление инновационным развитием предприятия и проблемы конкурентоспособности | Маркетинг в инновационной деятельности предприятий | 6 |

5.2.3 Лабораторный практикум – не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Вид СРО | Трудоемкость, ак. ч |
|-------|---|---|---------------------|
| 1 | Введение. Теоретические основы управления инновационным развитием предприятия | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2,6 |
| | | Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 1,1 |
| | | Домашнее задание, реферат | 0,9 |
| | | Подготовка к зачету | 0,9 |
| 2 | Методологические подходы к выбору приоритетных направлений управления инновационным развитием предприятия | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2,6 |
| | | Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 1,1 |
| | | Домашнее задание, реферат | 0,9 |
| | | Подготовка к зачету | 0,9 |
| 3 | Концепция механизма управления инновационным развитием предприятия | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2,6 |
| | | Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 1,1 |
| | | Домашнее задание, реферат | 0,9 |
| | | Подготовка к зачету | 0,9 |
| 4 | Современные тенденции управления технологическим переоснащением производства | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2,6 |
| | | Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 1,1 |
| | | Домашнее задание, реферат | 0,9 |
| | | Подготовка к зачету | 0,9 |
| 5 | Определение эффективности технологического переоснащения производства предприятий пищевой промышленности как фазы инновационного развития | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2,6 |
| | | Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 1,1 |
| | | Домашнее задание, реферат | 0,9 |
| | | Подготовка к зачету | 0,9 |
| 6 | Оценки инновационного потенциала предприятия | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2,6 |
| | | Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 1,0 |
| | | Домашнее задание, реферат | 0,9 |
| | | Подготовка к зачету | 0,9 |
| 7 | Управление инновационным развитием предприятия и проблемы конкурентоспособности | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2,6 |
| | | Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 1,0 |
| | | Домашнее задание, реферат | 0,9 |
| | | Подготовка к зачету | 0,9 |

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Серпунина, Л. Т. Инновационная деятельность пищевого предприятия : учебное пособие / Л. Т. Серпунина. — Калининград : КГТУ, 2013. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197969>.

Голубев, А. В. Основы инновационного развития российского АПК / А. В. Голубев. — Москва : РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2015. — 372 с. — ISBN 978-5-9675-1254-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157524>.

Новоселов, С. В. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями : учебное пособие / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-98879-190-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91630>.

6.2 Дополнительная литература

Барабанова, Е. Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 131 с. — ISBN 978-5-89764-920-42. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159611>.

Кононова, Н. Н. Техничко-технологическая модернизация сельского хозяйства: условия и перспективы : монография / Н. Н. Кононова. — Воронеж : ВГАУ, 2021. — 195 с. — ISBN 978-5-7267-1176-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178873>.

Современные технологии производства свинины : учебное пособие / В. С. Буяров, О. А. Михайлова, А. В. Буяров, В. В. Крайс ; под редакцией В. С. Буярова. — Орел : ОрелГАУ, 2014. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71454>.

Белкина, Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова ; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162315>.

Латфуллин, Г.Р. Методология управления [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям 061100 "Менеджмент организации", 061000 "Государственное муниципальное управление" (гриф МО) / Г. Латфуллин. - СПб. : Питер, 2019. - 240 с. - (Учебник для вузов). - Библиогр.: с. 233-236. - ISBN 978-5-4461-1036-0 : 1071-00.

Менеджмент бизнес-процессов [Текст] : учебное пособие / И. П. Богомолова [и др.]; ВГУИТ, Кафедра управления, организации производства и отраслевой экономики. - Воронеж, 2018. - 146 с. - Библиогр.: с. 144-145. - ISBN 978-5-0032-345-8.

Ковалев, В. В. Курс финансового менеджмента [Текст] : учебник / В. В. Ковалев. - 3-е изд. - М. : Проспект, 2017. - 504 с. - Библиогр.: с.488-497. - ISBN 978-5-392-23672-5 : 445-00.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Фунтов, В. Н. Основы управления проектами в компании [Текст] : учебное пособие (гриф УМО) / В. Н. Фунтов. - 4-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Питер, 2018. - 464 с. - (Учебное пособие). - 1 экз. - ISBN 978-5-4461-0723-0 : 945-00.

Анализ эффективности управленческой деятельности [Текст] : учебное пособие / Н. М. Шатохина [и др.]; ВГУИТ, Кафедра управления, организации производства и отраслевой экономики. - Воронеж, 2017. - 105 с. - 1 экз. - Библиогр.: с. 103-104. - ISBN 978-5-00032-277-2.

Разработка и принятие управленческих решений [Текст] : учебное пособие / И. П. Богомолова [и др.]; ВГУИТ, Кафедра управления, организации производства и отраслевой экономики. - Воронеж, 2017. - 80 с. - 1 экз. - Библиогр: с. 77-78. - ISBN 978-5-00032-281-9.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | https://www.edu.ru/ |

| | |
|---|---|
| Научная электронная библиотека | https://elibrary.ru/defaultx.asp? |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России | https://niks.su/ |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | http://window.edu.ru/ |
| Электронная библиотека ВГУИТ | http://biblos.vsu.ru/megapro/web |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ | https://minobrnauki.gov.ru/ |
| Портал открытого on-line образования | https://npoed.ru/ |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ» | https://education.vsu.ru/ |

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

| Программы | Лицензии, реквизиты подтверждающего документа |
|---|---|
| Microsoft Windows 7 (64 - bit) | Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com |
| Microsoft Office Professional Plus 2010 | Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com |
| Microsoft Office 2007 | Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com |
| Microsoft Office 2010 | Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com |
| Microsoft Office Professional Plus 2013 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61280574 от 06.12.2012 г. http://eopen.microsoft.com |
| AdobeReaderXI | (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volumedistribution.htm |

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

| | |
|---|---|
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий №204 | Комплект мебели для учебного процесса, переносное мультимедийное оборудование (проектор Benq, экран, ноутбук Lenovo), наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий №043 | Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 9 шт., стул ученический – 16 шт., шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт., Куттер – 1шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Стол разделочный – 2 шт. |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий №035 | Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 28 штук, стул ученический – 56 штук. Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт, Ноутбук Lenovo – 1 шт. |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий №120 | Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 13 шт., лавка ученическая - 13 шт., шкаф закрытый ПВХ – 4 шт., шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга. Весы AR 5-120. Холодильник Бирюса 2. Центрифуга УЛ 4-1. Электросепаратор Сатурн 2. Электроплитка. Шкаф холодильный ШХ-08. Шкаф вытяжной ДВС-а/1. Фотокалориметр КФ-К-2. Аквадистиллятор ДЭ-10. DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий №028 | Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический - 8 шт., стул ученический – 16 шт., стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт., стол лабораторный без шкафчика – 2 шт., стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт., стол для весов – 1 шт., шкаф меди- |

| | |
|--|--|
| | цинский стеклянный – 1 шт., шкаф медицинский лабораторный. Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА – 1 шт. Морозильная камера Минск – 1 шт. Весы KERN 440 – 35N – 1 шт. Весы AR-5-120 - 1 шт. ШМЛ (вытяжка) – 1 шт. |
|--|--|

Учебная аудитория (помещение для самостоятельной работы обучающихся)

| | |
|-------------|---|
| №039 | Комплект мебели для учебного процесса: стол компьютерный в ПВХ – 9 шт., стол компьютерный – 5 шт., стол ученический – 12 шт., стул ученический – 24 шт., доска ученическая – 1 шт., шкаф платяной – 3 шт. Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Плоттер HPD J430 – 1 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. |
|-------------|---|

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

| | |
|--------------|--|
| № 045 | Плита электрическая – 1 шт. Компьютер Р-4-3,0 – 1 шт |
|--------------|--|

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

| | |
|---|---|
| Читальные залы ресурсного центра | Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами. |
| Дисплейный класс, ауд. № 030 | Компьютеры – 15 шт, Seleron 2,8. Принтеры: HP 1005-1 шт, HPcolor 2550 L – 1 шт, HP 1320 L – 1 шт. ПроекторInFokus – 1 шт. Сканеры: HPSkanJet 2400 – 1 шт, HPSkanJet 4600 – 1 шт, Плоттер: Hpdesignjet 500 – 1 шт. |

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)** в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы.

| Виды учебной работы | Всего ак. ч | Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч |
|---|-------------|--|
| | | 1 курс 1 семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 108 | 108 |
| Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия: | 13,5 | 13,5 |
| Лекции | 4 | 4 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | - | - |
| Практические/лабораторные занятия | 8 | 8 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | - | - |
| Консультации текущие | 0,6 | 0,6 |
| Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников | 0,8 | 0,8 |
| Вид аттестации (зачет) | 0,1 | 0,1 |
| Самостоятельная работа: | 90,6 | 90,6 |
| Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 32,3 | 32,3 |
| Подготовка к практическим/лабораторным занятиям | 38,3 | 38,3 |
| Домашнее задание, реферат | 20 | 20 |
| Подготовка к зачету (контроль) | 3,9 | 3,9 |

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Управление инновационным развитием предприятий
пищевой промышленности**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-------|-----------------|--|--|
| 1 | ОПК-1 | Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ИД-1 _{ОПК-1} – Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | ИД-2 _{ОПК-1} – Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий по производству продуктов животного происхождения |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения (показатели оценивания) |
|--|---|
| ИД-1 _{ОПК-1} – Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Знает: различные способы разработки концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта |
| | Уметь: разрабатывать концепции развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |
| | Владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |
| ИД-2 _{ОПК-1} – Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий по производству продуктов животного происхождения | Знает: различные способы разработки стратегий и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта |
| | Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |
| | Владеть: навыками разработки эффективной стратегии и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения |

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

| № п/п | Разделы дисциплины | Индекс контролируемой компетенции (или ее части) | Оценочные средства | | Технология/процедура оценивания (способ контроля) |
|-------|---|--|---|------------|---|
| | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | Введение. Теоретические основы управления инновационным развитием предприятия | ОПК-1 | Тест | 1-53 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (вопросы для зачета) | 54-101 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | Собеседование (задания для лабораторной работы) | 102-157 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Домашнее задание | 158-177 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 2 | Методологические подходы к выбору приори- | ОПК-1 | Тест | 1-53 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; |

| | | | | | |
|---|---|-------|---|---------|---|
| | тетных направлений управления инновационным развитием предприятия | | | | 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (вопросы для зачета) | 54-101 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | Собеседование (задания для лабораторной работы) | 102-157 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Домашнее задание | 158-177 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 3 | Концепция механизма управления инновационным развитием предприятия | ОПК-1 | Тест | 1-53 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (вопросы для зачета) | 54-101 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | Собеседование (задания для лабораторной работы) | 102-157 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Домашнее задание | 158-177 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 4 | Современные тенденции управления технологическим переоснащением производства | ОПК-1 | Тест | 1-53 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (вопросы для зачета) | 54-101 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | Собеседование (задания для лабораторной работы) | 102-157 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Домашнее задание | 158-177 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 5 | Определение эффективности технологического переоснащения производств предприятий пищевой промышленности | ОПК-1 | Тест | 1-53 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (вопросы для зачета) | 54-101 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | Собеседование (задания для лабораторной работы) | 102-157 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; |

| | | | | | |
|---|---|-------|---|---------|---|
| | как фазы инновационного развития | | ты) | | 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Домашнее задание | 158-177 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 6 | Оценки инновационного потенциала предприятия | ОПК-1 | Тест | 1-53 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (вопросы для зачета) | 54-101 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | Собеседование (задания для лабораторной работы) | 102-157 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Домашнее задание | 158-177 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 7 | Управление инновационным развитием предприятия и проблемы конкурентоспособности | ОПК-1 | Тест | 1-53 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (вопросы для зачета) | 54-101 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | Собеседование (задания для лабораторной работы) | 102-157 | Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Домашнее задание | 158-177 | Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, практических занятиях, тестовые задания в виде решения контрольных работ на практических работах и самостоятельно (домашняя контрольная работа) и сдачи курсовой работы по предложенной преподавателем теме. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

| Номер задания | Текст задания |
|---------------|---|
| A | |
| 1 | Инновацией является: а) новая система стимулирования; б) новый товар; в) фундаментальная научная идея; г) объект новой техники. |
| 2 | Инновация характеризуется: а) коммерциализуемостью новшества; б) ориентацией на удовлетворение идеальных потребностей разработчика; в) планируемостью; г) измеримостью результата. |
| 3 | Инновационная неопределенность и риски по сравнению с аналогичными характеристиками прочих бизнес-процессов: а) выше; б) ниже; в) несоизмеримы; г) все зависит от конкретных условий |
| 4 | К основным классификационным характеристикам инновации относятся: а) длительность разработки; б) сфера приложения; в) степень новизны; г) характер результата (объекта инновации). |
| 5 | «Спинофф» – это: а) термин, относящийся к способу реализации инновации; б) синоним термина «технологический толчок»; в) синоним термина «технологический перенос»; г) способ организации инновационных разработок. |
| 6 | Какие из перечисленных рисков не характерны для инновационной инвестиционной стратегии? а) страновой; б) инновационный; в) коммерческий; г) технологический. |
| 7 | Какие задачи решает развитие предприятия? а) совершенствование ассортимента продукции; б) внедрение инноваций; в) обеспечение стабильности и устойчивости текущего производства; г) адаптация к меняющимся внешним условиям. |
| 8 | Какие основные формы развития предприятия выделяют? а) инновационная; б) структурная; в) стратегическая; г) инвестиционная |

| | |
|----|--|
| 9 | Основная цель инновационного проекта: а) максимизация объема выпускаемой продукции; б) минимизация затрат на потребление ресурсов; в) научно-техническая эффективность проекта, обеспечивающая выход на рынок с качественной (конкурентоспособной) продукцией; г) максимизация прибыли. |
| 10 | Что включает процесс разработки инновационного проекта: а) прединвестиционную, инвестиционную и эксплуатационную фазы; б) поиск инновационных и инвестиционных концепций проекта; в) научно-техническую экспертизу проекта; г) разработку технико-экономических показателей и их финансовую оценку. |
| 11 | Основная цель инновационного проекта: д) максимизация объема выпускаемой продукции; е) минимизация затрат на потребление ресурсов; ж) научно-техническая эффективность проекта, обеспечивающая выход на рынок с качественной (конкурентоспособной) продукцией; з) максимизация прибыли. |
| 12 | Основная цель инновационного проекта: и) максимизация объема выпускаемой продукции; к) минимизация затрат на потребление ресурсов; л) научно-техническая эффективность проекта, обеспечивающая выход на рынок с качественной (конкурентоспособной) продукцией; м) максимизация прибыли. |
| 13 | Что включает процесс разработки инновационного проекта: д) прединвестиционную, инвестиционную и эксплуатационную фазы; е) поиск инновационных и инвестиционных концепций проекта; ж) научно-техническую экспертизу проекта; з) разработку технико-экономических показателей и их финансовую оценку. |
| 14 | Является ли инновацией научно-техническая разработка, которая не может быть внедрена в ближайшие 11 лет? а) да; б) нет; в) да, по истечении указанного срока. |
| 15 | Заимствованные инновации: а) повышают издержки; б) повышают технологический уровень; в) повышают агрессивность стратегии предприятия; г) повышают качество продукции. |
| 16 | Финансовый риск максимален: а) при инновационной стратегии; б) при имитационной стратегии; в) при венчурной стратегии; г) одинаков при всех типах инвестиционных стратегий. |
| 17 | Коммерческий риск больше: а) при принципиальном товарном нововведении; б) при модифицирующем нововведении; в) при технологическом нововведении; г) при комплексном нововведении. |
| 18 | Затраты предприятия на НИОКР составляют 4 млн условных денежных единиц (у.д.е.) в год, а стоимость оборота – 200 у.д.е. в год. Какова величина коэффициента инновационности (технологичности) предприятия? а) 50; б) 204; в) 196; г) 2,0%. |
| 19 | К инновационным ресурсам предприятия относятся: а) оборотные средства; б) организационная культура; в) технико-технологический уровень; г) возможности финансирования. |
| 20 | К инновационным ресурсам предприятия не относятся: а) научно-технический задел; б) организационная иерархия; в) текущие затраты; г) нематериальные активы. |
| 21 | Коммерческая тайна – это: |

| | |
|----|--|
| | <p>а) Охраняемое законом право предприятия на ограниченный доступ к информации по производственным, технологическим, торговым, финансовым и другим хозяйственным операциям и документации по ним.</p> <p>б) Технические знания, опыт, секреты производства, необходимые для решения технической задачи.</p> |
| 22 | <p>К коммерческой тайне не относится:</p> <p>а) планы внедрения новых технологий и видов продукции;</p> <p>б) уровень складских запасов;</p> <p>в) фактическое состояние рынков сбыта;</p> <p>г) производственные навыки и опыт специалистов.</p> <p>д) инновационная идея.</p> |
| 23 | <p>В прединвестиционной фазе инновационного проекта происходит:</p> <p>а) создание постоянных активов предприятия;</p> <p>б) выбор поставщиков сырья и оборудования;</p> <p>в) разработка бизнес-плана инвестиционного проекта;</p> <p>г) ввод в действие основного оборудования;</p> <p>д) все ответы верны.</p> |
| 24 | <p>Какие способы снятия конфликтов приемлемы в инновационном процессе: а) компромисс;</p> <p>б) отступление;</p> <p>в) применение силы; г) решение проблемы.</p> |
| 25 | <p>К коммерческой тайне не относится:</p> <p>е) планы внедрения новых технологий и видов продукции;</p> <p>ж) уровень складских запасов;</p> <p>з) фактическое состояние рынков сбыта;</p> <p>и) производственные навыки и опыт специалистов.</p> <p>к) инновационная идея.</p> |
| 26 | <p>К основным классификационным характеристикам инновации не относятся: а) стоимость разработки;</p> <p>б) источник инновационной идеи;</p> <p>в) характер организации исследовательских работ; г) совместимость инновации с плановым периодом.</p> |
| 27 | <p>Модифицирующие инновации обеспечивают:</p> <p>а) технологический прорыв; б) низкие затраты;</p> <p>в) стратегические изменения;</p> <p>г) пониженные риски.</p> |
| 28 | <p>Субъект малого предпринимательства – это:</p> <p>а) коммерческая организация, в уставном капитале которой доли участия других организаций не превышает 33%;</p> <p>б) коммерческая организация, в уставном капитале которой доля участия других организаций не превышает 25% и средняя численность работников не превышает 100 человек;</p> <p>в) организация, средняя численность работников за отчетный период составляет от 30 до 100 человек.</p> |
| 29 | <p>В соответствии с Налоговым кодексом РФ затраты, связанные с финансированием неудачных инновационных проектов, относятся:</p> <p>а) к безвозвратным потерям;</p> <p>б) на себестоимость продукции в полном объеме; в) на себестоимость продукции в размере 70%;</p> <p>г) на себестоимость продукции в размере 30%.</p> |
| 30 | <p>К источникам финансирования инновационного проекта не относятся: а) собственные средства;</p> <p>б) оборотные средства; в) заемные средства;</p> <p>г) спонсорские средства.</p> |
| 31 | <p>От выплаты какого налога освобождены НИОКР, выполняемые за счет госбюджета, Российского фонда технологического развития, а также образуемых для этих целей в соответствии с законодательством внебюджетных фондов министерств, ведомств, ассоциаций, НИОКР, выполняемые учреждениями образования и науки на основе хозяйственных договоров?</p> <p>а) Налога на прибыль.</p> <p>б) НДС.</p> <p>в) Налога на имущество</p> |
| 32 | <p>Сколько процентов от себестоимости реализуемой продукции может отчислить предприя-</p> |

| | |
|----|---|
| | <p>тие во Внебюджетный фонд финансирования инвестиций?</p> <p>а) . 1,0. б) . 1,5. в) . 2,0.</p> |
| 33 | <p>Организации, имеющие статус государственного научного центра:</p> <p>а) Освобождаются от уплаты налога на добавленную стоимость при приобретении материалов, оборудования, покупных изделий, услуг сторонних организаций, необходимых для выполнения программ, финансируемых из средств федерального бюджета; импортных таможенных пошлин и др.</p> <p>б) От всех налогов на срок до одного года. в) От всех налогов на срок до трех лет.</p> |
| 34 | <p>Что из ниже перечисленного представляет собой полностью или частично конфиденциальные знания, опыт, навыки, включающие сведения технического, экономического, административного, финансового и иного характера?</p> <p>а) . Товарный знак. б) . Промышленный образец. в) . Ноу-хау.</p> |
| 35 | <p>Что включает в себя эксплуатационная фаза инновационного проекта:</p> <p>а) закупка оборудования под новое производство; б) строительство; в) производство инновационной продукции; г) ввод в действие основного оборудования.</p> |
| 36 | <p>Если при оценке коммерческой эффективности инновационного проекта индекс доходности затрат равен 1.1, а индекс доходности дисконтированных затрат равен 1.0, то какой вывод:</p> <p>а) инновационный проект убыточен; б) мало данных; в) проект эффективен; г) проект эффективен и устойчив.</p> |
| 37 | <p>Стратегический смысл показателя абсолютной эффективности заключается: а) в максимизации прибыли;</p> <p>б) в минимизации собственных средств предприятия; в) в максимизации собственных средств предприятия; г) в максимизации отдачи от инвестиций.</p> |
| 38 | <p>Аналогом абсолютной эффективности среди показателей текущего производства является:</p> <p>а) валовая прибыль предприятия; б) общая рентабельность производственных фондов; в) издержки предприятия; г) рентабельность продаж</p> |
| 39 | <p>Срок окупаемости инновационного проекта:</p> <p>а) равен нормативному сроку службы оборудования; б) меньше нормативного срока службы оборудования; в) больше нормативного срока службы оборудования; г) зависит от величины абсолютной эффективности (Эа).</p> |
| Б | |
| 40 | <p>Роль предприятия в инновационном процессе определяется: а) долей финансирования;? б) склонностью к рискам; в) влиянием на инновационную инфраструктуру общества; г) тесной связью с рынками</p> |
| 41 | <p>Выбрать из указанных способов финансирования описание проектного финансирования инноваций (несколько верных):</p> <p>а) финансирование, основанное на жизнеспособности самого проекта без учета кредитоспособности его участников, их гарантий и гарантий погашения кредита третьими лицами;</p> <p>б) финансирование инвестиций, при которых источником погашения задолженности являются денежные потоки, генерируемые в результате реализации проекта;</p> <p>в) финансирование, где обеспечением кредита служат как потоки наличных средств, генерируемые в результате реализации проекта (денежные потоки), так и активы предприятия;</p> <p>г) финансирование при обеспечении кредита экономической и технической жизнеспособностью самого предприятия; д) такая схема инвестирования инновационной компании, когда на начальных этапах и в период укрепления на рынке ее поддерживает венчурный капитал, после чего включается капитал фондов прямого инвестирования</p> |

| | |
|----|---|
| | (фонды выкупа и мезонинные фонды). |
| 42 | Производственное предпринимательство включает (выбрать верные ответы): а) инновационное предпринимательство; б) оказание услуг; в) товарные биржи; г) торговое предпринимательство; д) научно-техническое предпринимательство. |
| 43 | Выбрать из указанных способов финансирования описание проектного финансирования инноваций (несколько верных): а) финансирование, основанное на жизнеспособности самого проекта без учета кредитоспособности его участников, их гарантий и гарантий погашения кредита третьими лицами; б) финансирование инвестиций, при которых источником погашения задолженности являются денежные потоки, генерируемые в результате реализации проекта; в) финансирование, где обеспечением кредита служат как потоки наличных средств, генерируемые в результате реализации проекта (денежные потоки), так и активы предприятия; г) финансирование при обеспечении кредита экономической и технической жизнеспособностью самого предприятия; д) схема инвестирования инновационной компании, когда на начальных этапах и в период укрепления на рынке ее поддерживает венчурный капитал, после чего включается капитал фондов прямого инвестирования (фонды выкупа и мезонинные фонды). |
| В | |
| 44 | Получение нового или эффективного производства имеющегося продукта, изделия, техники, новые или усовершенствованные технологические процессы это - процесс, направленный на реализацию результатов законченных научных исследований разработок и достижений, реализуемых на рынке и используемых в практической деятельности, а также связанные с этим научные исследования и разработки. |
| 45 | 1. Освоением производства новых изделий называется производственный процесс их изготовления, в течение которого происходит необходимая отладка технологии, организации и планирования производства с целью выпуска новой продукции в заданном объеме, требуемого качества и достижение проектных экономических показателей. Различают техническое, производственное и экономическое освоение. Вставить в каждую из трех формулировок соответствующий тип освоения производства новых изделий. а) освоение новых изделий характеризуется постепенным снижением повышенных расходов трудовых, материальных и финансовых ресурсов, вызванных освоением, снижением себестоимости продукции, повышением производительности труда, рентабельности, эффективности производства. - техническое освоение; б) освоение начинается с выпуска первых серийных образцов и заканчивается выходом производства на проектную мощность по количеству выпускаемых машин. - эффективность производства ; в) Под освоением понимается производственный процесс, в течение которого производство выходит на проектный уровень технических показателей новой продукции. - проектная мощность. |
| 46 | Пакет документов, фиксирующих план разработки инновации это - программа реализации инновационного проекта, план реализации инновационного проекта, функциональные обязанности участников инновационной деятельности, отчет участника инновационной деятельности |
| 47 | Совокупность инновационных ресурсов это - понимают совокупность финансовых, интеллектуальных и материальных средств, которыми располагает предприятие для осуществления инноваций |
| 48 | Деятельность по созданию, освоению, распространению и использованию инноваций – это комплекс научных, технологических, организационных, финансовых и коммерческих мероприятий, направленный на коммерциализацию накопленных знаний, технологий и оборудования. |
| 49 | Деятельность по созданию, освоению, распространению и использованию инноваций это - деятельность, направленная на использование и коммерциализацию результатов научных исследований и разработок для расширения и обновления номенклатуры и улучшения качества выпускаемой продукции (товаров, услуг), совершенствования технологии их изготовления с последующим внедрением и эффективной реализацией на внутреннем и зарубежных рынках, предполагающая целый ком- |

| | |
|----|---|
| | плекс научных, технических, технологических, организационных, финансовых и коммерческих мероприятий, которые в своей совокупности приводят к инновациям |
| 50 | Набор методов, средств и мероприятий, обеспечивающих инновационную деятельность – это набор методов, средств и мероприятий, обеспечивающих инновационную деятельность |
| Г | |
| 51 | Опытно-конструкторские разработки нового оборудования проводятся в следующей последовательности: подготовка на основе эскизного проекта общего вида конструкции в целом и всех узлов, наиболее сложных деталей, пояснительной записки с технико-экономическим обоснованием, расчет эксплуатационных издержек; создание рабочего проекта, содержащего полное описание конструкции объекта и включающего всю документацию, необходимую для его изготовления, монтажа и эксплуатации; изготовление, испытание, доводка опытного образца. разработка заказчиком технического задания, определяющего основные требования к изделию, - принципы работы, конструктивные особенности, габариты, вес, КПД, цену; формулировка предложений, содержащих техническое и технико-экономическое обоснование целесообразности создания изделия; изготовление эскизного проекта, содержащего чертежи общего вида, принципиальные схемы, расчет основных эксплуатационных показателей, который позволяет решать вопросы о целесообразности дальнейшей работы над изделием; |
| 52 | Инновационный процесс осуществляется в следующей последовательности: 1.Опытно-конструкторские разработки 2.Освоение производства нового изделия 3.Фундаментальные исследования 4.Прикладные исследования |
| 53 | Процедура определения экономической эффективности при проектировании, разработке и внедрении новой техники и технологии состоит из следующих этапов: оценка сравнительной эффективности новшества путем сопоставления экономических показателей; определение необходимых затрат для реализации инновационных мероприятий; определение возможных источников финансирования; оценка экономического эффекта от внедрения новой техники и технологии. |

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (вопросы для зачета)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

| Номер вопроса | Текст вопроса |
|---------------|---|
| 54 | Основные понятия инноватики. Инновация. Инновационная продукция. Особенности инноваций как товара. |
| 55 | Научно-техническая деятельность и инновационная деятельность. |
| 56 | Процесс создания и освоения новой техники. Инновационный цикл, жизненный цикл продукции. |
| 57 | Роль инноваций в экономике. Инновации как фактор экономического роста. Мотивы предприятий к инновациям. |
| 58 | Инновационная способность экономики и восприимчивость к инновациям: понятие, факторы. Технологический уклад. |
| 59 | Малый инновационный бизнес: понятие и роль в современной экономике. Зарубежный опыт, преимущества и недостатки МИБ, отечественный опыт. |
| 60 | Формирование сетей малых инновационных фирм как современная тенденция в индустриально развитых странах. |

| | |
|----|--|
| 61 | Виды малых инновационных предприятий. Понятие и роль венчурного предприятия. Инновационные стратегии венчурных предприятий. |
| 62 | Венчурный капитал в реализации инноваций. Различные этапы (стадии) венчурных проектов. Методы оценки венчурных проектов. |
| 63 | Венчурный инвестиционный фонд. Формирование региональных и отраслевых венчурных инвестиционных фондов в России, ярмарки РАВИ. Опыт и перспективы венчурного финансирования в России. |
| 64 | Понятие национальной инновационной системы и необходимость ее развития. |
| 65 | Основные методы и направления государственной научно-технической (инновационной) политики. Правовое обеспечение инновационной деятельности. |
| 66 | Экономический механизм поддержки инноваций. Методы прямого и косвенного стимулирования: роль и степень использования в российской практике, зарубежный опыт. |
| 67 | Государственное финансирование науки (бюджетное и внебюджетное). Негосударственное финансирование науки. |
| 68 | Финансирование и реализация инновационных проектов. Государственное, смешанное и негосударственное финансирование. Государственно-частные партнерства |
| 69 | Внебюджетные фонды как способ поддержки инновационного бизнеса и научно-технической деятельности в России. |
| 70 | Налоговая политика и другие косвенные методы стимулирования инновационного бизнеса. |
| 71 | Стимулирование научно-технической (инновационной) деятельности в пищевой промышленности. Концепция научно-творческого обеспечения предприятий пищевой промышленности. Технопарки и ГНЦ в решении задач АПК. |
| 72 | Зарубежный опыт регионального регулирования инновационных процессов. Регулирование инновационной деятельности в Воронеже. Основные законодательные акты в Воронеже по вопросам инновационной политики. |
| 73 | Инновационная инфраструктура рынка: понятие, основные элементы. Формирование и развитие инновационного рынка. |
| 74 | Формирование рынка консалтинговых услуг в России. Консалтинг, инжиниринг. Бизнес-инжиниринг. Совершенствование организационных форм связи науки и производства. |
| 75 | Технопарковые структуры: виды, функции, отличительные особенности, опыт функционирования за рубежом и в России. |
| 76 | Инкубатор бизнеса: понятие, роль в инновационной сфере деятельности. |
| 77 | Технопарк: понятия, основные виды, зарубежный и отечественный опыт создания данных структур. Инновационно-технологические центры (ИТЦ). |
| 78 | Технополисы и наукограды в Российской Федерации. |
| 79 | Особые экономические зоны РФ в реализации инноваций. Технико-внедренческие и промышленные зоны в российской экономике. |
| 80 | Интеллектуальная собственность: понятие, виды. Авторское право. |
| 81 | Промышленная собственность: виды. Мировой и отечественный опыт охраны промышленной собственности. Основные документы, законодательные акты. |
| 82 | НИОКР как бизнес. Содержание портфеля новшеств и инноваций на предприятии. |
| 83 | Инновации и мероприятия инновационного менеджмента в реализации программ по повышению конкурентоспособности предприятия. Оценка конкурентоспособности предприятия после реализации инноваций. |
| 84 | Стратегическое управление инновациями на предприятии. Цели и задачи стратегического менеджмента. |
| 85 | Система внутрифирменного планирования инноваций. Методы внутрифирменного планирования инноваций: научно-техническое прогнозирование; объемно-календарное; технико-экономическое; программно-целевое и продуктивно-тематическое планирование инноваций. |
| 86 | Процессы внутрифирменного планирования инноваций, организация планирования. Персонал как фактор управления инновациями. |
| 87 | Основные стратегии инновационно-активных предприятий. |
| 88 | Методы выбора инновационной стратегии. |
| 89 | Методы поиска и критерии отбора идей для инноваций. |
| 90 | Оценка научно-технической продукции. Основные требования (критерии) по оценке научно-технической продукции. |
| 91 | Инновационная продукция и требования к ее качеству (конкурентоспособности). Основные требования (критерии) по оценке инноваций. |
| 92 | Оценка рыночной стоимости объекта интеллектуальной собственности. |
| 93 | Анализ инновационного проекта. Критерии оценки инновационного проекта. Обобщенная схема анализа инновационного проекта. |
| 94 | Методы и показатели оценки инновационного проекта. Особенности оценки инновационного проекта: научно-технический уровень, новизна продукции и др. |

| | |
|-----|---|
| 95 | Маркетинг новых технологий: цели и задачи, способы передачи технологий. «Технологические трансферты» (лицензионная торговля). |
| 96 | Бизнес-план инновационного проекта для технопарковой структуры. Риск инновационного проекта. |
| 97 | Маркетинговые исследования при подготовке и реализации инновационных проектов. |
| 98 | Стратегический маркетинг инноваций: понятие и его виды (регулярный и санационный). |
| 99 | Выбор нового продукта: консервативный и радикальный методы. |
| 100 | Мероприятия тактического маркетинга инноваций. Тактический инновационный маркетинг: задачи и этапы проведения. |
| 101 | Маркетинговое исследование по новому продукту (емкость и ценовая эластичность спроса); система сбыта нового продукта. |

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;

- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Собеседование (задания для лабораторных работ)

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

| Номер вопроса | Текст вопроса |
|---------------|--|
| 102 | Классификация нововведений (инноваций). Отличительные признаки. |
| 103 | Инновация как средство реализации интеллектуального продукта |
| 104 | Нематериальные активы предприятия. Учет и амортизация. |
| 105 | Направление поиска предпринимательских идей, учет потребностей при создании инноваций, |
| 106 | Методы поиска инновационных решений |
| 107 | Классификация организаций по характеру организации и масштабам инновационной деятельности. |
| 108 | Промышленное предприятие: производственный, научно-технический и инновационный потенциал предприятия и его воздействие на уровень развития производства. |
| 109 | Технический, научно-технический и инновационный уровни развития производства. Организационный и организационно-технические уровни развития производства и необходимость использования инноваций. |
| 110 | Необходимость инноваций, технологического обновления и модернизации производства на предприятиях различных отраслей (строительство). Основные направления совершенствования технологии и новой техники. Примеры современного оборудования, сырья, энергосберегающих технологий, новых подходов в проектировании продуктов. |
| 111 | Анализ инновационной активности промышленных предприятий. Показатели инновационной деятельности российских предприятий по осуществлению технологических, маркетинговых и организационно-управленческих инноваций. |
| 112 | Научоемкость продукции. Научоемкие производства в современной инновационной экономике. |
| 113 | Формы организации науки и классификация научно-технических организаций. |
| 114 | Классификация инновационных организаций по различным признакам. |
| 115 | Организация инновационного процесса на предприятии: собственными силами и с привлечением внешних сил. |
| 116 | Крупные структуры в наукоемком производстве. Стратегические альянсы, концерны, холдинги, ФПГ. |
| 117 | Первые российские ТНК и их взаимодействие с другими участниками инновационных процессов. Государственные корпорации и их роль в модернизации, инновационном развитии страны, техническом переоснащении производства. |
| 118 | Субъекты инновационной деятельности. |
| 119 | Основные этапы инновационного процесса. Их взаимосвязь. |
| 120 | Классификация нововведений (инноваций). Отличительные признаки. |
| 121 | Инновация как средство реализации интеллектуального продукта |
| 122 | Методы управления процессами внедрения нововведений. |
| 123 | Особенности процесса подготовки производства нового продукта. |
| 124 | Особенности организации контроля технического уровня и качества нового продукта. |

| | |
|-----|--|
| 125 | Методы преодоления сопротивления изменениям (внедрению нововведений). |
| 126 | Тип инновационноориентированных проектов. |
| 127 | Основные критерии оценки инновационноориентированных проектов. |
| 128 | Основные этапы реализации инновационноориентированных проектов. |
| 129 | Учет рисков при реализации инновационноориентированных проектов. |
| 130 | Экспертиза инновационноориентированных проектов. |
| 131 | Метод оценки общего инновационного риска. |
| 132 | Механизмы управления и снижения рисков. |
| 133 | Характеристика результатов инновационной деятельности. |
| 134 | Методы оценки эффективности инноваций. |
| 135 | Система оценочных показателей эффективности инноваций. |
| 136 | Взаимосвязь между показателями эффективности инновационноориентированных проектов и показателями эффективности ФХД организации. |
| 137 | Классификация инновационных стратегий организации. |
| 138 | Особенности формирования портфеля инновационных стратегий организации. |
| 139 | Механизм интеграции стратегического и инновационного управления организацией. |
| 140 | Методы оценки эффективности схем проектирования инноваций. |
| 141 | Роль методов распространения новаций, инструментария экономической экспертизы, включая оценку реализуемости инновационного проекта |
| 142 | Расширенная концепция эволюционных преобразований в процессе инновационного развития: структурный и кадровый аспекты |
| 143 | Модель реализации инновационного потенциала предприятия |
| 144 | Организация управления процессами развития |
| 145 | Международное научно-техническое сотрудничество: роль и формы. Международное сотрудничество в инновационной деятельности: роль и формы. |
| 146 | Лицензионная торговля как основная форма технологического обмена и международного партнерства в научно-технической сфере. |
| 147 | Виды и размеры платежей по лицензионному соглашению на передачу промышленной собственности. |
| 148 | Россия на мировом рынке наукоемкой продукции. |
| 149 | Постадийное прогнозирование научно-исследовательских работ, направленных на инновационное развитие предприятия. |
| 150 | Основные направления интенсификации НИР |
| 151 | Маркетинг инноваций. |
| 152 | Инновационный менеджмент. Суть и содержания понятия. |
| 153 | Жизненный цикл нового продукта(процесса). |
| 154 | Функциональная модель инновационного развития предприятия, обеспечивающая повышение его конкурентоспособности. |
| 155 | Функциональная модель инновационного развития предприятия, обеспечивающая повышение его конкурентоспособности. |
| 156 | Производственные инновации |
| 157 | Факторы, оказывающие влияние на инновационное развитие предприятий. |

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Домашнее задание

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

| Номер вопроса | Текст задания |
|---------------|---|
| 158 | Ситуация. Вы работаете технологом на фабрике мороженого. Начальник производства поставил задачу использования в рецептурах мороженого современных стабилизаторов. Задание: Укажите, какие новые виды мороженого будут конкурентоспособны. |
| 159 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочном комбинате. Директор поручил Вам расширить ассортимент питьевого молока. Задание: Приведите примеры технологий питьевого молока повышенной хранимостности. Разработать новые конкурентоспособные концепции. |
| 160 | Ситуация. Вы работаете начальником производства на сыродельном заводе. Директор поручил Вам составить план стратегического планирования. Задание: Приведите варианты решения для расширения ассортимента сыров высокого качества. |
| 161 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочном комбинате. Начальник производства поставил задачу использования молочной сыворотки для выпуска напитков. Задание: Приведите план организации научно-производственных работ. Укажите методы исследований по определению состава и свойств новых напитков. |
| 162 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате. Начальник производства поставил задачу снижения себестоимости сгущенных молочных консервов с сахаром. Задание: Приведите виды сырья, технологического оборудования для производства сгущенных молочных консервов с сахаром, позволяющих получить конкурентоспособный продукт. |
| 163 | Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу увеличить реализацию перспективных конкурентоспособных изделий. Задание: Приведите примеры бизнес-планов производства конкурентоспособных вареных колбас. |
| 164 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочном комбинате. Директор поручил Вам расширить ассортимент кисломолочных напитков. Задание: Приведите примеры технологий функциональных напитков. Разработать новые конкурентоспособные концепции. |
| 165 | Ситуация. Вы работаете технологом на заводе плавленых сыров. Директор поручил Вам расширить ассортимент. Задание: Приведите примеры технологий плавленых сыров с пищевыми добавками. |
| 166 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате. Начальник производства поставил задачу снижения себестоимости сгущенных молочных консервов с сахаром. Задание: Приведите виды сырья, технологического оборудования для производства молкосодержащих консервов с сахаром. |
| 167 | Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу увеличить объемы продаж конкурентоспособных изделий. Задание: Приведите примеры бизнес-планов производства конкурентоспособных паштетных изделий. |
| 168 | Ситуация. Вы работаете технологом на заводе сухого молока. Начальник производства поставил задачу расширения ассортимента. Задание: Приведите виды сырья, технологию, позволяющих получить продукт с повышенной хранимостностью.. |
| 169 | Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу увеличить объемы производства мясных деликатесов. Задание: Приведите примеры технологий продуктов с использованием современных пищевых добавок |
| 170 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочном комбинате. Начальник производства |

| | |
|-----|--|
| | поставил задачу увеличить объемы продаж творожных изделий. Задание: Приведите примеры бизнес-планов производства конкурентноспособных глазированных сырков. |
| 171 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате. Начальник производства поставил задачу расширения ассортимента сгущенных молочных консервов с сахаром. Задание: Приведите примеры бизнес-планов производства вареного сгущенного молока с сахаром. |
| 172 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочном комбинате. Директор поручил Вам расширить ассортимент молочных продуктов повышенной биологической ценности. Задание: Приведите примеры технологий молочных продуктов повышенной биологической ценности с использованием современных пищевых добавок |
| 173 | Ситуация. Вы работаете технологом на заводе плавящихся сыров. Директор поручил Вам расширить ассортимент. Задание: Приведите примеры технологий плавящихся сыров с использованием современного фасовочного оборудования. |
| 174 | Ситуация. Вы работаете технологом на мясоперерабатывающем предприятии. Начальник производства поставил задачу снизить себестоимость вареных колбас. Задание: Приведите виды сырья, параметры технологических процессов позволяющих получить конкурентноспособный продукт. |
| 175 | Ситуация. Вы работаете технологом на фабрике мороженого. Начальник производства поставил задачу организовать выпуск мороженого функциональной направленности Задание: Укажите, какие новые виды кисломолочного мороженого будут конкурентноспособны. |
| 176 | Ситуация. Вы работаете технологом на молочном предприятии. Директор поручил Вам расширить ассортимент молочных напитков с пребиотиками. Задание: Приведите примеры технологий молочных продуктов с лактулозой. |
| 177 | Ситуация. Вы работаете технологом на маслозаводе. Директор поручил Вам организовать переработку пахты. Задание: Приведите примеры технологий молочных напитков с использованием пахты. |

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если домашнее задание является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествует обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если домашнее задание не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

| Результаты обучения по этапам формирования компетенций | Предмет оценки (продукт или процесс) | Показатель оценивания | Критерии оценивания сформированности компетенций | Шкала оценивания | |
|--|--|---|--|--------------------------------|------------------------------|
| | | | | Академическая оценка или баллы | Уровень освоения компетенции |
| ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | | | | | |
| Знать | Знание различных способов разработки концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта и разработки стратегий и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта | Изложение различных способов разработки концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта и разработки стратегий и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта | Изложены различные способы разработки концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта и способы разработки стратегий и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта | Зачтено/ 60-100 | Освоена (базовый) |
| | | | Не изложены различные способы разработки концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта и способы разработки стратегий и инновационной политики развития предприятий по производству продуктов животного происхождения с учетом мирового опыта | Не зачтено/ 0-59,99 | Не освоена (недостаточный) |
| Уметь | Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий | Применение теоритические знания разработки концепции развития предприятий по производству продуктов животного происхождения | Самостоятельно применены знания разработки концепции развития предприятий по производству продуктов животного происхождения | Зачтено/ 60-100 | Освоена (повышенный) |
| | | | Не правильно применены знания разработки концепции развития предприятий по производству продуктов животного происхождения | Не зачтено/ 0-59,99 | Не освоена (недостаточный) |
| Владеть | Домашнее задание | Демонстрация навыков разработки конкурентоспособных концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения и эффективной стратегии и инновационной политики | Приведена демонстрация навыков разработки конкурентоспособных концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения и эффективной стратегии и инновационной политики | Зачтено/ 60-100 | Освоена (повышенный) |
| | | | Не приведена демонстрация навыков разработки конкурентоспособных концепций развития предприятий по производству продуктов животного происхождения и эффективной стратегии и инновационной политики | Не зачтено/ 0-59,99 | Не освоена (недостаточный) |