

Эффект самоочищения рабочих органов будет наблюдаться в случае, когда правая часть уравнения будет больше коэффициента трения почвы о металл.

**Заключение.** Получена зависимость, позволяющая определить условие заземления почвы в межпрутковом пространстве в зависимости от параметров катка и ее состояния.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Крук, И. С. Научные основы проектирования устройств для разделки и поверхностной обработки почвенных пластов к оборотным плугам / И. С. Крук, Ф. И. Назаров, Ю. В. Чигарев; Минсельхозпрод РБ, УО «БГАТУ». – Минск: БГАТУ, 2021. – 226 с.

2. Секция дискового почвообрабатывающего орудия: пат. ВУ 22430 / И. С. Крук, В. А. Агейчик, Ф. И. Назаров, Д. С. Мазур. – Опубл. 28.02.2019.

УДК 663:664.001.895

## ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ: СОДЕРЖАНИЕ КАТЕГОРИИ

*О. Ю. Остальцева, заведующий кафедрой социально-гуманитарных дисциплин в туризме и гостеприимстве Института менеджмента, спорта и туризма, канд. экон. наук, БГУФК*

*Резюме – рассмотрены вопросы методического содержания категории «инновационный продукт питания».*

*Resume – devoted to the methodological content of the category “innovative food”.*

**Введение.** Экономическая результативность деятельности предприятий пищевой промышленности сегодня определяется способностью субъектов рыночной среды производить и реализовывать продукты питания, максимально соответствующие требованиям и потребностям конечных потребителей.

**Основная часть.** Характеризуя современное состояние модели поведения конечного потребителя при выборе и покупке продуктов питания, следует отметить ряд особенностей: традиционные критерии выбора продуктов питания – цена, качество, вкус – сегодня неотделимы от новых критериев: здоровья и здорового образа жизни (health and weiness), безопасности и информативности.

В настоящее время в мировой практике не существует общепринятой и одинаково признанной методологии определения понятия «инновационный продукт питания», позволяющей определить свойства данной группы продуктов питания.

В нормативных правовых актах, регулирующих вопросы обращения продуктов питания на потребительском рынке, под категорией «инноваци-

онные продукты питания» понимается новый или усовершенствованный продукт питания как результат прикладных исследований и экспериментальных работ, основным целевым назначением которого является обеспечение пользы здоровью человека, повышение сопротивляемости его организма заболеваниям, способность улучшать многие физиологические процессы [1]. К данной группе продуктов питания относятся органические, функциональные и комбинированные продукты питания, продукты на основе нанотехнологий, генно-модифицированные продукты питания, разработанные с учетом физиологических особенностей различных категорий населения [2].

Таким образом, если определять конкурентный потенциал инновационного продукта питания с формализованной точки зрения, то это область допустимых значений функции, аргументами которой являются качественные показатели продукта и функциональные показатели продукта питания. Группа качественных показателей инновационного продукта питания предполагает наличие показателей его безопасности, органолептических свойств, при условии того, что величина заданной совокупности благ должна быть выше, чем аналогичная множественность благ в традиционном продукте питания. К группе функциональных показателей инновационного продукта питания относятся: назначение продукта, доступность информации, бренд, имидж торговой марки и производителя, форма потребления, новые свойства упаковки продукта питания, повышающие ее эргономичность. Полезность инновационного продукта питания выражается наличием новых или измененных свойств продукта питания, то есть свойств, ранее для продукта питания не характерных. Потребительская ценность инновационного продукта питания может быть выражена как соотношение полезности, качества, функциональных свойств продукта питания к его стоимости при условии максимизации выгоды от имеющейся множественности потребительских благ. Таким образом, физическое выражение свойства новизны инновационного продукта питания имеет следующие уровни: радикальная новизна, улучшение, модификация, что является результатом инновационного преобразования посредством применения следующих типов инноваций: радикальных, замещающих, улучшающих. Сообразно с этим под категорией «инновационный продукт питания» предложено понимать продукт питания, полученный путем применения технологических инноваций, для которого характерно наличие новых, отличных от традиционных продуктов питания потребительских свойств, степень выражения которых имеет следующие уровни: радикальная новизна, улучшение, модификация, что выражается в изменении качественных свойств продукта питания, технологии производства, рецептурного состава, функционального назначения упаковки.

Следовательно, к свойствам инновационного продукта питания необходимо отнести технологические свойства, включающие: уровень новизны

потребительских свойств инновационного продукта питания; форму выражения новизны продукта питания; уникальность потребительских свойств инновационного продукта питания; технологию производства; патентную защищенность. Рыночное свойство предполагает наличие следующих признаков: новая упаковка; изменение способа употребления; импортозамещение; продолжительность жизненного цикла.

**Заключение.** Основными принципами при разработке ассортиментной стратегии инновационных продуктов питания должны являться систематический подход в изучении потребностей конечных потребителей, социокультурных особенностей потребления товара, диверсификация в производстве продукции с учетом потребностей сегмента.

## ЛИТЕРАТУРА

1. OECD Agricultural Policy [Electronic resource] // Monitoring and Evaluation 2013. – Mode of access: <http://www.oecd.org/tad/agricultural-policy/monitoring-and-evaluation.htm>. – Date of access: 03.01.2020.

2. Остальцева, О. Ю. Инновации в структуре пищевых продуктов / О. Ю. Остальцева // Весн. Беларус. дзярж. экан. ун-та. – 2016. – № 5. – С. 84–93.

УДК 74.01/.09

## ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ОБЛАСТИ ЦИФРОВОГО ИСКУССТВА

*Ю. С. Пешина, аспирант, БГАИ*

Научный руководитель – М. Л. Карпенкова, канд. искусствоведения, доцент

*Резюме – в данной публикации автором определены актуальные проблемы, существующие в системе художественного образования в области цифрового искусства. Рассмотрены некоторые особенности обучения информационным технологиям в изобразительном искусстве.*

*Resume – in the publication, the author identifies the actual problems that exist in the system of art education in the field of digital art. Some features of teaching information technology in the visual arts are considered.*

**Введение.** Скорость научно-технического прогресса обусловила стремительную экспансию искусства за пределы традиционных художественных материалов, и цифровые технологии сегодня стали новым средством творческого самовыражения. На современном этапе можно выделить множество проблем в сфере педагогики цифрового искусства, связанных с необходимостью актуализации современного художественного образования.

**Основная часть.** Одной из актуальных проблем цифрового искусства сегодня считается популярность данного вида творчества среди дилетантов, что способствует появлению огромного количества низкокачественных произведений. Особенно характерны подобные тенденции для стран СНГ. Виной этому является недостаток полноценных обучающих про-