Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:57:18
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.
м.п.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
# Конкурентоспособность услуг в индустрии питания

| | |
|---|---|
| **Направление подготовки** | **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания** |
| **Направленность программы** | **Технология продукции и организация общественного питания** |
| **Форма обучения** | **Очная, заочная** |

**Программа разработана:**

Кустова О.С. (ФИО) _____ (подпись) доцент (должность) к.с.-х.н. (степень) доцент (звание)

**Рекомендовано:**
**Заседанием кафедры** Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026. № 7 Зав. кафедрой _____ (подпись) Широкова Н.В. (ФИО)

**п. Персиановский, 2026 г.**

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

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

- ПК-1- Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания

**Индикаторы достижения компетенции**:

ОПК-1.1 - разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия;

ОПК-1.2 - разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия;

ПК-1.1 - Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания представлены в таблице.

| Код компе-тенции | Содержание компетенции | Планируемые результаты обучения | |
|---|---|---|---|
| | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые знания, умения и навыки |
| ОПК-1 - | Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК-1.1 - разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | *Знание:* разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия<br>*Умение:* о разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия<br>*Навык и / или опыт деятельности:* разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия |
| | | ОПК-1.2 - разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | *Знание:* разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия<br>*Умение:* разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия<br>*Навык и / или опыт деятельности:* разрабатывает конкурентоспособные концепции |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | предприятия |
| ПК-1 | Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания | ПК-1.1 - Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | *Знание:* информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений<br>*Умение:* собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений<br>*Навык и / или опыт деятельности:* Сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений |

## 2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

| Курс, семестр | Трудоем-кость З.Е. / час. | Контактная работа с преподавателем | | | Самостоятельная работа, час. | Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Лекций, час. | Практич. занятий, час. | Контактная работа на промежуточную аттестацию, час. | | |
| **заочная форма обучения 2023 год набора** | | | | | | |
| 2 | 4/144 | 8 | 8 | 0,2 | 123,8+4 | зачет |
| **заочная форма обучения 2024 год набора** | | | | | | |
| 2 | 4/144 | 8 | 8 | 0,2 | 123,8+4 | зачет |
| **очная форма обучения 2025 год набора** | | | | | | |
| 3 | 4/144 | 14 | 28 | 0,2 | 101,8 | зачет |
| **заочная форма обучения 2025 год набора** | | | | | | |
| 2 | 4/144 | 8 | 8 | 0,2 | 123,8+4 | зачет |
| **очная форма обучения 2026 год набора** | | | | | | |
| 3 | 4/144 | 14 | 28 | 0,2 | 101,8 | зачет |
| **заочная форма обучения 2026 год набора** | | | | | | |
| 3 | 4/144 | 14 | 28 | 0,2 | 101,8 | зачет |

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

**(РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

3.1 Структура состоит из разделов (тем):

| Дисциплина «Конкурентоспособность услуг в индустрии питания» | |
|---|---|
| **Раздел 1.** «Конкурентоспособность гостиничных услуг и предприятий» | **Раздел 2. «**Анализ факторов конкурентоспособности гостиничного предприятия» |
| **Раздел 3.** «Методы и показатели оценки конкурентоспособности» | |

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Краткое содержание раздела | Количество часов/форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | заочно | очно | заочно |
| | | | 2023 | 2025,2026 | 2024,2025,2026 |
| 1 | **Раздел 1.** «Конкурентоспособность услуг индустрии питания» | Понятие конкуренции, конкурентоспособности, критерии факторов конкурентоспособности товаров и услуг. Конкурентоспособность товаров и услуг как мера качества жизни населения и прибыли организации. Роль оценки конкурентоспособности в индустрии питания. Объекты и субъекты оценки конкурентоспособности товаров и услуг | 4 | 4 | 4 |
| 2 | **Раздел 2. «**Анализ факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания» | Социальная адресность как критерий: сущность; формирование как дискретной и интерактивной процессы; роль мерчендайзинга в обеспечении критерия. Уровень качества как критерий конкурентоспособности: выбор технических характеристик, | 2 | 6 | 2 |

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Краткое содержание раздела | Количество часов/форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | заочно | очно | заочно |
| | | | 2023 | 2025,2026 | 2024,2025,2026 |
| | | определяющих конкурентные преимущества товаров; необходимость преобразования технических характеристик в потребительские показатели качества; дифференциальный и комплексный методы оценки уровня качества; характеристики стабильности уровня качества в объеме и во времени. Потребительская новизна: характеристика товаров по степени новизны; роль потребительской новизны в обеспечении конкурентоспособности товаров. Стабильность новизны во времени и в объеме. Имидж: понятие и роль в обеспечении конкурентоспособности; имидж и торговые марки. Информативность: требования к объему и содержанию информации конкурентных преимуществах; средства информации о конкурентных преимуществах; знаки, информирующие о конкурентоспособности товаров. Безопасность: безопасность как ограничительный критерий и | | | |

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Краткое содержание раздела | Количество часов/форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | заочно | очно | заочно |
| | | | 2023 | 2025,2026 | 2024,2025,2026 |
| | | как критерий, подлежащий оценке, методы повышения гарантии безопасности. Подлинность: меры обеспечения, способы подтверждения. Цена потребления: понятие и структура цены потребления; проблема достижения адекватности цены качеству; комбинация изменения цен и качества как основа конкурентной стратегии. | | | |
| 3 | **Раздел 3.** «Методы и показатели оценки конкурентоспособности» | Макроэкономические факторы конкурентоспособности товаров: экономическая политика отрасли общественного питания, состояние нормативно-технической базы, состояние финансовой системы, уровень развития информационных технологий, стоимость ресурсов, производительность и интенсивность труда, издержки производства продукции. «Правило ромба» М. Портера. Микроэкономические факторы. Производственные факторы: оборудование и персонал; сырьевые ресурсы; инженерно-технические знания и опыт персонала. | 2 | 4 | 2 |

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Краткое содержание раздела | Количество часов/форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | заочно | очно | заочно |
| | | | 2023 | 2025,2026 | 2024,2025,2026 |
| | | Рыночные факторы: типы рынка, емкость рынка (размер рынка, рыночная новизна, частота покупок товара); стабильность и перспективность рынка. Сбытовые факторы: увязка новой продукции с ассортиментом выпускаемой продукции; рекламное обеспечение. Сервисные факторы: факторы, действующие на стадии обслуживания. | | | |
| **Итого:** | | | 8 | 14 | 8 |

3.3 Содержание практических / лабораторных занятий по дисциплине, в том числе с элементами практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | № и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.* | Вид текущего контроля | Кол-во часов/Форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | заочно | очно | заочно |
| | | | | 2023 | 2025,2026 | 2024, 2025, 2026 |
| 1 | **Раздел 1.** «Конкурентоспособность услуг индустрии питания» **Раздел 2. «**Анализ факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания» | Практическое занятие 1. Оценка конкурентоспособности в индустрии питания. | Написание реферата | 2 | 6 | 2 |
| | | Практическое занятие 2. Объекты и субъекты оценки конкурентоспособности товаров и услуг. *Элементы практической подготовки:* Проведение «мозгового штурма» с целью выбора направлений, | Тесты | 1 | 6 | 1 |

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | № и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.* | Вид текущего контроля | Кол-во часов/Форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | заочно | очно | заочно |
| | | | | 2023 | 2025,2026 | 2024, 2025, 2026 |
| | | приоритетных для отрасли индустрии питания. | | | | |
| 2 | **Раздел 3.** «Методы и показатели оценки конкурентоспособности» **Раздел 1.** «Конкурентоспособность услуг индустрии питания» | Практическое занятие 3. Имидж: понятие и роль в обеспечении конкурентоспособности; имидж и торговые марки. | Проведение опроса | 1 | 4 | 1 |
| | | Практическое занятие 4. Информативность: требования к объему и содержанию информации конкурентных преимуществах; средства информации о конкурентных преимуществах; знаки, информирующие о конкурентоспособности товаров. *Элементы практической подготовки:* разработка анкеты для проведения опроса потребителей услуг индустрии питания. | Защита презентации | 1 | 4 | 1 |
| 3 | **Раздел 2. «**Анализ факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания» | Практическое занятие 5. Производственные факторы: оборудование и персонал; сырьевые ресурсы; инженерно-технические знания и опыт персонала. *Элементы практической подготовки:* проведение анализа продукции и услуг на целевом рынке. | Написание реферата | 1 | 4 | 1 |

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | № и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.* | Вид текущего контроля | Кол-во часов/Форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | заочно | очно | заочно |
| | | | | 2023 | 2025,2026 | 2024, 2025, 2026 |
| | | Практическое занятие 6. Сбытовые факторы: увязка новой продукции с ассортиментом выпускаемой продукции; рекламное обеспечение. Сервисные факторы: факторы, действующие на стадии обслуживания. *Элементы практической подготовки:* освоение методов систематизации информации. | Тесты | 1 | 4 | 1 |
| Итого: | | | | 8 | 28 | 8 |

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Вид самостоятельной работы | Кол-во часов/форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | заочно | очно | заочно |
| | | | 2023 | 2025,2026 | 2024 2025,2026 |
| 1 | **Раздел 1.** «Конкурентоспособность услуг индустрии питания» | Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации. | 40 | 35 | 40 |
| 2 | **Раздел 2. «**Анализ факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания» | Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации | 50 | 40 | 50 |
| 3 | **Раздел 3.** «Методы и показатели оценки конкурентоспособности» | Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение задач. | 37,8 | 26,8 | 37,8 |
| Итого: | | | 127,8 | 101,8 | 127,8 |

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Вид самостоятельной работы | Кол-во часов/форма обучения | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | заочно | очно | заочно |
| | | | 2023 | 2025,2026 | 2024 2025,2026 |
| **Контактные часы на промежуточную аттестацию** | | | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| **Итого:** | | | 128 | 102 | 128 |

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|---|---|---|
| **Раздел 1.** «Конкурентоспособность услуг индустрии питания» | Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312— Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/152312 |
| | Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/117809 |

| | | |
|---|---|---|
| | 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 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/91630 |
| **Раздел 2. «**Анализ факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания» | Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312— Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/152312 |
| | Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/117809 |
| **Раздел 3.** «Методы и показатели оценки конкурентоспособности» | Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312— Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/152312 |

| | | |
|---|---|---|
| | Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/117809 |
| | Инженерная педагогика в процессе подготовки специалистов для индустрии питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов, Т. В. Крапива, А. И. Петкович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-8114-8230-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183158— Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/183158 |

## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код компетенции / Индикатор достижения компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Наименование индикатора достижения компетенции | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | I этап Знать | II этап Уметь | III этап Навык и (или) опыт деятельности |
| ОПК-1- | Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК-1.1 - разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия |
| ОПК-1- | Способен разрабатывать эффективную | ОПК-1.2 - разрабатывает конкурентосп | разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия |

| Код компетенции / Индикатор достижения компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Наименование индикатора достижения компетенции | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | I этап Знать | II этап Уметь | III этап Навык и (или) опыт деятельности |
| | стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | особные концепции предприятия | | | |
| ПК-1 | Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания | ПК-1.1 - Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | Сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений |

### 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

#### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме зачета.

#### 5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

| ***Результат обучения по дисциплине*** | ***Критерии и показатели оценивания результатов обучения*** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***«неудовлетворительно»*** | ***«удовлетворительно»*** | ***«хорошо»*** | ***«отлично»*** |
| **Знать** разрабатывает | **Фрагментарное знание** | **Неполные знания** | **Сформированные, но** | **Сформированные и** |

| *Результат обучения по дисциплине* | *Критерии и показатели оценивания результатов обучения* | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *«неудовлетворительно»* | *«удовлетворительно»* | *«хорошо»* | *«отлично»* |
| эффективную стратегию и инновационную политику предприятия **(ОПК-1/ ОПК-1.1)** | разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия / **Отсутствие знаний** | разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | **содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | **систематические знания** способов разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия подхода |
| **Уметь** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия **(ОПК-1/ ОПК-1.1)** | **Фрагментарное знание** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия / **Отсутствие знаний** | **Неполные знания** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | **Сформированные и систематические знания** способов разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия подхода |
| **Владеть навыками** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия **(ОПК-1/ ОПК-1.1)** | **Фрагментарное знание** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия / **Отсутствие знаний** | **Неполные знания** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия | **Сформированные и систематические знания** способов разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия подхода |
| **Знать** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия **(ОПК-1/ ОПК-1.2)** | **Фрагментарное знание** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия / **Отсутствие знаний** | **Неполные знания** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | **Сформированные и систематические знания** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия |
| **Уметь** разрабатывает конкурентоспособные концепции | **Фрагментарное знание** разрабатывает конкурентоспособные концепции | **Неполные знания** разрабатывает конкурентоспособные концепции | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** | **Сформированные и систематические знания** разрабатывает |

| *Результат обучения по дисциплине* | *Критерии и показатели оценивания результатов обучения* | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *«неудовлетворительно»* | *«удовлетворительно»* | *«хорошо»* | *«отлично»* |
| предприятия **(ОПК-1/ ОПК-1.2)** | предприятия / **Отсутствие знаний** | предприятия | разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | конкурентоспособные концепции предприятия |
| **Владеть навыками** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия **(ОПК-1/ ОПК-1.2)** | **Фрагментарное знание** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия / **Отсутствие знаний** | **Неполные знания** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия | **Сформированные и систематические знания** разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия |
| **Знать** информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений **(ПК-1/ ПК-1.1)** | **Фрагментарное знание** информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений **/Отсутствие знаний** | **Неполные знания** информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | **Сформированные и систематические знания** информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений |
| **Уметь** собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих | **Фрагментарное знание** собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений **/Отсутствие знаний** | **Неполные знания** собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую | **Сформированные и систематические знания** собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую |

| *Результат обучения по дисциплине* | *Критерии и показатели оценивания результатов обучения* | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *«неудовлетворительно»* | *«удовлетворительно»* | *«хорошо»* | *«отлично»* |
| решений **(ПК-1/ ПК-1.1)** | | | для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | для принятия стратегических и оперативных управленческих решений |
| **Владеть навыками** Сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений **(ПК-1/ ПК-1.1)** | **Фрагментарное знание** Сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений **/Отсутствие знаний** | **Неполные знания** Сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | **Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | **Сформированные и систематические знания** Сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений |

### 5.3 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

**Перечень вопросов к контрольным мероприятиям**

1. Сущность конкуренции.
2. Субъекты и объекты оценки конкурентоспособности.
3. Терминология в области конкурентоспособности товаров и услуг.
4. Факторы конкурентоспособности: сущность и классификация.
5. Характеристика природных и развитых факторов, специальных и универсальных факторов
6. конкурентоспособности.
7. Правило «ромба М.Портера».
8. Характеристика макроэкономических факторов, влияющих на «качественную» составляющую конкурентоспособности.

9. Характеристика макроэкономических факторов, влияющих на «ценообразующую» составляющую конкурентноспособности.
10. Конкурентоспособность товаров и услуг как мера качества жизни и прибыли предприятия.
11. Уровень качества товара как критерий конкурентоспособности.
12. Характеристика стабильности уровня качества товаров.
13. Потребительская новизна товара как критерий конкурентоспособности.
14. Новизна товара в объеме и во времени.
15. Учет скорости старения при установлении конкурентной стратегии.
16. Социальная адресность товара как критерий конкурентоспособности.
17. Безопасность как критерий конкурентоспособности.
18. Подлинность как критерий конкурентоспособности.
19. Имидж товара как критерий конкурентоспособности.
20. Информативность товара как критерий конкурентоспособности.
21. Конкурентные преимущества товаров: виды, способы представления.
22. Цена потребления как критерий конкурентоспособности товара.
23. Адекватность цены качеству как теоретическая и практическая проблема.
24. Комбинация изменения цен и качества товара как основа конкурентных стратегий.
25. Функционально-стоимостной анализ как метод оптимизации цены (качества).
26. Характеристика производственных факторов конкурентоспособности товаров.
27. Характеристика рыночных факторов конкурентоспособности товаров.
28. Характеристика сбытовых факторов конкурентоспособности товаров.
29. Характеристика сервисных критериев конкурентоспособности товаров.
30. Роль стандартизации в обеспечении конкурентоспособности товаров и услуг.
31. Роль сертификации в обеспечении конкурентоспособности товаров.
32. Сертификация системы качества как фактор конкурентоспособности товаров и услуг.
33. Цели оценки конкурентоспособности.
34. Принципы оценки конкурентоспособности товаров.
35. Этапы оценки конкурентоспособности.
36. Характеристика прямых и косвенных методов оценки конкурентоспособности товаров.
37. Методика и порядок выбора товаров-аналогов при оценке конкурентоспособности.
38. Характеристика методов оценки конкурентоспособности товаров, применяемых на разных стадиях жизненного цикла продукции.
39. Характеристика графических, матричных и расчетных методов оценки
40. конкурентоспособности товаров.
41. Особенности оценки конкурентоспособности услуг.
42. Принципы оценки конкурентоспособности услуг.
43. Классификация конкурентных преимуществ услуг.
44. Критерии оценки конкурентоспособности услуг.
45. Конкурсы как инструменты установления конкурентоспособности товаров и услуг: цели конкурсов; история проведения конкурсов.
46. Характеристика конкурса на соискание премии Правительства РФ в области качества.
47. Характеристика программы – конкурса «100 лучших товаров России».
48. Характеристика национальной программы «Всероссийская марка (III тысячелетие)».

49. Характеристика системы обеспечения конкурентоспособности товаров и услуг.
50. Принципы обеспечения конкурентоспособности товаров и услуг.
51. Применение концепции «Дома качества» для планирования и обеспечения
52. конкурентоспособности товаров.
53. Выбор приоритетных критериев конкурентоспособности на основе различных методов.
54. Роль государства в обеспечении конкурентоспособности товаров и услуг.

**Задания для подготовки к зачету**

**ОПК-1 / ОПК-1.1; ОПК-1.2**

**Знать** способы осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода

1. Сущность конкуренции.
2. Субъекты и объекты оценки конкурентоспособности.
3. Терминология в области конкурентоспособности товаров и услуг.
4. Факторы конкурентоспособности: сущность и классификация.

**Уметь** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций

1. Характеристика природных и развитых факторов, специальных и универсальных факторов
2. конкурентоспособности.
3. Правило «ромба М.Портера».

**Навык** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывания стратегий действий

1. Характеристика макроэкономических факторов, влияющих на «качественную» составляющую конкурентоспособности.
2. Характеристика макроэкономических факторов, влияющих на «ценообразующую» составляющую конкурентноспособности.
3. Конкурентоспособность товаров и услуг как мера качества жизни и прибыли предприятия.

**ПК-1 / ПК-1.1**

**Знать**

1. Характеристика стабильности уровня качества товаров.
2. Потребительская новизна товара как критерий конкурентоспособности.
3. Новизна товара в объеме и во времени.
4. Учет скорости старения при установлении конкурентной стратегии.

**Уметь**

1. Информативность товара как критерий конкурентоспособности.
2. Конкурентные преимущества товаров: виды, способы представления.
3. Цена потребления как критерий конкурентоспособности товара.

**Навык**

1. Сертификация системы качества как фактор конкурентоспособности товаров и услуг.
2. Цели оценки конкурентоспособности.
3. Принципы оценки конкурентоспособности товаров.

**Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации**

ОПК-1
ОПК-1.1

*Задания закрытого типа*

1. Что такое конкурентоспособность услуг в индустрии питания?
а) Способность привлекать и удерживать клиентов
б) Способность производить большое количество продукции
в) Способность работать при минимальных расходах
г) Способность работать быстро и без ошибок

Ответ: а

2. Какие факторы влияют на конкурентоспособность услуг в индустрии питания?
а) Качество продукции
б) Цена
в) Удобство расположения заведения
г) Все перечисленные факторы

Ответ: г

3. Какие меры помогают улучшить конкурентоспособность услуг?
а) Изменение меню
б) Обучение персонала
в) Реклама
г) Все вышеперечисленные меры

Ответ: г

4. Что такое стратегия конкурентоспособности?
а) План по достижению конкурентоспособности
б) Борьба с конкурентами
в) Способ увеличения заработка
г) Отсутствует

Ответ: а

5. Как влияет цена на конкурентоспособность услуг в индустрии питания?
а) Цена должна быть низкой, чтобы привлечь максимальное количество клиентов
б) Цена должна быть высокой, чтобы постоянно улучшать качество продукции
в) Цена не имеет значения

*Задания открытого типа*

1._____качества относится к выработке научно-технической документации (НТД), порядка ее разработки, утверждения, внедрения и выполнения, а также учета.

*Правильный ответ: правовой аспект*

*2.*_____ совокупность материальных ценностей, существенный материальный результат производственной, хозяйственной, трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, придающими способность удовлетворять определение потребности.

*Правильный ответ: продукция*

*3.*_____ непрерывный процесс целенаправленного воздействия на объекты управления в области качества, осуществляемый на всех этапах и стадиях жизненного цикла продукции (услуги), имеющий целью формирование, обеспечение и поддержание заданного (требуемого) уровня качества, удовлетворяющего требованиям потребителей и общества в целом.

*Правильный ответ: управление качеством*

*4.* Начало XX в. знаменуется появлением _____ качества, зарождение которого было обусловлено развитием промышленного производства и углублением внутрипроизводственного развития труда.

*Правильный ответ: цехового контроля*

*5.*_____ это научная дисциплина, изучающая теоретические и прикладные проблемы оценки качества объектов.

*Правильный ответ: квалиметрия*

*6.* Статистический приемочный контроль по _____ признаку предусматривает, что качество партии продукции оценивают исходя из средних отклонений контролируемого параметра, характеризующих рассеивание его значений относительно нормальных и определяющих уровень несоответствий.

*Правильный ответ: количественному*

*7.*_____ – это правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции и связанными с ними процессами жизненного цикла.

*Правильный ответ: техническое регулирование*

*8.* Разработчиком технического регламента может быть _____

*Правильный ответ: любое лицо*

*9.* Согласно закону «Об обеспечении единства измерений» Государственная метрологическая

служба находится в ведении _____

*Правильный ответ: Госстандарта*

*10.* Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой

в обращение продукции требованиям техническим регламентов, называется_____

*Правильный ответ: знак обращения на рынке*

*11.* Стандарт ИСО 9004:2019 предназначен для_____

*Правильный ответ: улучшения качества*

*12.* Какая философская категория выражает диалектическое единство качественных и количественных характеристик объекта?

*Правильный ответ: мера*

*13.* Какой термин определяется как: «Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке»

*Правильный ответ: конкурентоспособность*

*14.* Качество — совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности _____ установленные и предполагаемые потребности

15. Держателем сертификата является _____

*Правильный ответ: изготовитель*

*Правильный ответ: удовлетворять*

**ОПК-1**

***ОПК – 1.2***

Задания закрытого типа

1. Что такое удобство расположения заведения?
а) Расположение заведения на престижной улице
б) Расположение заведения в удобном месте
в) Расположение заведения вдали от конкурентов

Ответ: б

2. Какое рекламное сообщение поможет увеличить конкурентоспособность услуг?
а) "Наша продукция самая дешевая в городе"
б) "Наши шеф-повара имеют многолетний опыт работы"
в) "У нас всегда свежие продукты"

Ответ: в

3. Как можно улучшить качество продукции?
а) Использование лучших ингредиентов
б) Обучение персонала
в) Использование новых технологий
г) Все вышеперечисленные меры

Ответ: г

4. Какая роль обучения персонала в конкурентоспособности?
а) Повышение квалификации персонала
б) Развитие творческого мышления у персонала
в) Улучшение обслуживания клиентов
г) Все вышеперечисленные роли

Ответ: г

5. Что делать, чтобы удерживать постоянных клиентов?
а) Иметь постоянное меню
б) Повышение качества обслуживания
в) Предлагать бонусы и скидки
г) Все вышеперечисленные меры
Ответ: г

*Задания открытого типа*

1._____качества относится к выработке научно-технической документации (НТД), порядка ее разработки, утверждения, внедрения и выполнения, а также учета.

*Правильный ответ: правовой аспект*

*2.*_____ совокупность материальных ценностей, существенный материальный результат производственной, хозяйственной, трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, придающими способность удовлетворять определение потребности.

*Правильный ответ: продукция*

*3.*_____ непрерывный процесс целенаправленного воздействия на объекты управления в области качества, осуществляемый на всех этапах и стадиях жизненного цикла продукции (услуги), имеющий целью формирование, обеспечение и поддержание заданного (требуемого) уровня качества, удовлетворяющего требованиям потребителей и общества в целом.

*Правильный ответ: управление качеством*

*4.* Начало XX в. знаменуется появлением _____ качества, зарождение которого было обусловлено развитием промышленного производства и углублением внутрипроизводственного развития труда.

*Правильный ответ: цехового контроля*

*5.*_____ это научная дисциплина, изучающая теоретические и прикладные проблемы оценки качества объектов.

*Правильный ответ: квалиметрия*

*6.* Статистический приемочный контроль по _____ признаку предусматривает, что качество партии продукции оценивают исходя из средних отклонений контролируемого параметра, характеризующих рассеивание его значений относительно нормальных и определяющих уровень несоответствий.

*Правильный ответ: количественному*

*7.*_____ – это правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции и связанными с ними процессами жизненного цикла.

*Правильный ответ: техническое регулирование*

*8.* Разработчиком технического регламента может быть _____

*Правильный ответ: любое лицо*

*9.* Согласно закону «Об обеспечении единства измерений» Государственная метрологическая

служба находится в ведении _____

*Правильный ответ: Госстандарта*

*10.* Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой

в обращение продукции требованиям техническим регламентов, называется_____

*Правильный ответ: знак обращения на рынке*

*11.* Стандарт ИСО 9004:2019 предназначен для_____

*Правильный ответ: улучшения качества*

*12.* Какая философская категория выражает диалектическое единство качественных и количественных характеристик объекта?

*Правильный ответ: мера*

*13.* Какой термин определяется как: «Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке»

*Правильный ответ: конкурентоспособность*

*14.* Качество — совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности _____ установленные и предполагаемые потребности

15. Держателем сертификата является _____

*Правильный ответ: изготовитель*

*Правильный ответ: удовлетворять*

**ПК-1**

***ПК – 1.1***

Задания закрытого типа

1. Какие преимущества приносит разнообразие в меню?
а) Привлечение большего числа клиентов
б) Увеличение качества продукции
в) Улучшение квалификации персонала
г) Преимуществ не имеет

Ответ: а

2. Какой тип рекламы наиболее эффективен для индустрии питания?
а) Телевизионная
б) Радиореклама
в) Интернет-реклама
г) Реклама на местах

Ответ: г

3. Какие преимущества дает использование новых технологий?
а) Улучшение качества продукции
б) Уменьшение времени на приготовление блюд
в) Увеличение скорости обслуживания
г) Все вышеперечисленные преимущества

Ответ: г

4. Какие изменения необходимы, чтобы сохранить конкурентоспособность на рынке?
а) Изменение меню
б) Улучшение качества продукции
в) Увеличение цены на продукцию
г) Все вышеперечисленные изменения

Ответ: б

5. Что такое инновации в индустрии питания?
а) Использование новых технологий
б) Разработка новых блюд
в) Изменение меню
г) Все вышеперечисленные варианты

Ответ: г

*Задания открытого типа*

1._____качества относится к выработке научно-технической документации (НТД), порядка ее разработки, утверждения, внедрения и выполнения, а также учета.

*Правильный ответ: правовой аспект*

*2.*_____ совокупность материальных ценностей, существенный материальный результат производственной, хозяйственной, трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, придающими способность удовлетворять определение потребности.

*Правильный ответ: продукция*

*3.*_____ непрерывный процесс целенаправленного воздействия на объекты управления в области качества, осуществляемый на всех этапах и стадиях жизненного цикла продукции (услуги), имеющий целью формирование, обеспечение и поддержание заданного (требуемого) уровня качества, удовлетворяющего требованиям потребителей и общества в целом.

*Правильный ответ: управление качеством*

*4.* Начало XX в. знаменуется появлением _____ качества, зарождение которого было обусловлено развитием промышленного производства и углублением внутрипроизводственного развития труда.

*Правильный ответ: цехового контроля*

*5.*_____ это научная дисциплина, изучающая теоретические и прикладные проблемы оценки качества объектов.

*Правильный ответ: квалиметрия*

*6.* Статистический приемочный контроль по _____ признаку предусматривает, что качество партии продукции оценивают исходя из средних отклонений контролируемого параметра, характеризующих рассеивание его значений относительно нормальных и определяющих уровень несоответствий.

*Правильный ответ: количественному*

*7.*_____ – это правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции и связанными с ними процессами жизненного цикла.

*Правильный ответ: техническое регулирование*

*8.* Разработчиком технического регламента может быть _____

*Правильный ответ: любое лицо*

*9.* Согласно закону «Об обеспечении единства измерений» Государственная метрологическая

служба находится в ведении _____
*Правильный ответ: Госстандарта*

*10.* Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой
в обращение продукции требованиям техническим регламентов, называется_____
*Правильный ответ: знак обращения на рынке*

*11.* Стандарт ИСО 9004:2019 предназначен для_____
*Правильный ответ: улучшения качества*

*12.* Какая философская категория выражает диалектическое единство качественных и количественных характеристик объекта?
*Правильный ответ: мера*

*13.* Какой термин определяется как: «Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке»
*Правильный ответ: конкурентоспособность*

*14.* Качество — совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности _____ установленные и предполагаемые потребности

15. Держателем сертификата является _____
*Правильный ответ: изготовитель*
*Правильный ответ: удовлетворять*

### 5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. Балльно-рейтинговая система оценки знаний.

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных

мероприятий текущего контроля.

**ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине**

| № и наименование темы контрольного мероприятия | Формируемая компетенция | Индикатор достижения компетенции | Этап формирования компетенции | Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.) | Срок проведения контрольного мероприятия |
|---|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1.** «Конкурентоспособность услуг индустрии питания» | ОПК-1 | ОПК-1.1 ОПК-1.2 - | I этап | Устный ответ. Написание реферата Защита презентации. | 1, 2-е занятие |
| **Раздел 2. «**Анализ факторов конкурентоспособности предприятий общественного питания» | ПК-1 | ПК-1.1 | I этап II этап | Тесты. | 4, 3-е занятие |
| **Раздел 3.** «Методы и показатели оценки конкурентоспособности» | ПК-1 | ПК-1.1 | I этап II этап III этап | Устный ответ. Написание реферата. Решение задачи | 5, 6-е занятие |

***Устный опрос*** **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

**Критерии и шкалы оценивания устного опроса**

| Критерии оценки при текущем контроле | Оценка |
|---|---|
| Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре | «неудовлетворительно» |
| Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 % | «удовлетворительно» |
| Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79% | «хорошо» |
| Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80% | «отлично» |

**Тестирование.** Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных

формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

**Критерии и шкалы оценивания тестов**

| Критерии оценки при текущем контроле |
|---|
| процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»); |
| процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно») |
| процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо») |
| процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично») |

**Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)**

| Оценка | Профессиональные компетенции | Отчетность |
|---|---|---|
| 5 | Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями. |
| 4 | Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками. |
| 3 | Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом. | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении. |
| 2 и ниже | Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада. | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении. |

**Критерии и шкалы оценивания презентации**

| Дескрипторы | Минимальный ответ 2 | Изложенный, раскрытый ответ 3 | Законченный, полный ответ 4 | Образцовый ответ 5 |
|---|---|---|---|---|
| Раскрытие | Проблема не | Проблема | Проблема | Проблема раскрыта |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| проблемы | раскрыта. Отсутствуют выводы. | раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. | раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. | полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. |
| Представление | Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. | Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина. | Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. | Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. |
| Оформление | Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации. | Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. |
| Ответы на вопросы | Нет ответов на вопросы. | Только ответы на элементарные вопросы. | Ответы на вопросы полные и/или частично полные. | Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или |

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и

самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

**Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

| Действие | Сроки заочная форма | Методика | Ответственный |
|---|---|---|---|
| Выдача заданий к зачету | 1 занятие | На лекциях, по интернет | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Консультации | в сессию | На групповой консультации | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Зачет | в сессию | компьютерное тестирование | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено») | На зачете | В соответствии с критериями | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |

**Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

| Действие | Сроки заочная форма | Методика | Ответственный |
|---|---|---|---|
| Выдача вопросов к экзамену | 1 занятие | На лекциях, по интернет | Ведущий преподаватель |
| Консультации | в сессию | На групповой консультации | Ведущий преподаватель |
| Экзамен | в сессию | Устно | Ведущий преподаватель |
| Формирование оценки | на экзамене | В соответствии с критериями | Ведущий преподаватель |

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Основная литература** | **Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС** |
|---|---|
| Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312— Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/152312 |
| Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809— Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/117809 |
| **Дополнительная литература** | **Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС** |
| 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 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/91630 |
| Инженерная педагогика в процессе подготовки специалистов для индустрии питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов, Т. В. Крапива, А. И. Петкович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-8114-8230-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183158— Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/183158 |

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

***Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.***

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

***Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.***

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

***Выполнение индивидуальных типовых задач.***

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

***Рекомендации по работе с научной и учебной литературой***

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

### Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

### Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная биб-лиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

### Перечень информационных справочных систем

| Наименование ресурса | Режим доступа |
|---|---|
| Федеральный портал «Российское образование» | http://www.edu.ru/ |
| Союз образовательных сайтов | www.allbest.ru |
| Электронно-библиотечная система - издательства «Лань» | http://e.lanbook.com/ |
| Союз образовательных сайтов | http://www.twirpx.com/ |
| Компания 000 Волтек Групп | Voltekgroup.com |
| Электронная библиотека КемТИПП | http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&section=2 |
| База ГОСТов | http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014 |
| Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс» | http://www.consultant.ru |
| Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики | http://www.gks.ru |
| Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области | http://www.don-agro.ru |
| Официальный портал правительства Ростовской области | http://www.donland.ru |
| Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА» | http://raexpert.ru/ |
| Институт статистических исследований и экономики знаний | https://issek.hse.ru/ |
| Научная электронная библиотека | http://elibrary.ru |
| AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям | https://agris.fao.org/agris-search/index.do |
| Зарубежные электронные ресурсы издательства | https://link.springer.com/ |

| Наименование ресурса | Режим доступа |
|---|---|
| SpringerNature | |
| Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection» | https://www.sciencedirect.com/ |
| Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных | www.scopus.com |
| Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science | http://webofscience.com |
| Университетская библиотека онлайн | http://biblioclub.ru/ |
| Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ | https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php |
| Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection. | https://search.proquest.com/agricenvironm/ |
| Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ". | https://polpred.com |
| Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков | https://meat-expert.ru/forums/ |
| Союз образовательных сайтов | Электронные библиотеки www.allbest.ru |
| Яндекс | http:// Yandex.ru |
| Пищевые ингредиенты, добавки и пряности | http://www.ingred.ru/ свободный. |
| Функциональные пищевые продукты | www.preparedfoods.com |
| ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов | http://www.fao.org/ |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | http://www.window.edu.ru |
| Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" | http://www.ict.edu.ru/ |
| Российский портал открытого образования | http://www.openet.ru/University.nsf/ |
| Федеральная университетская компьютерная сеть России | http://www.runnet.ru/res/ |
| Глобальная сеть дистанционного образования | http://www.anriintern.com |
| Портал Электронная библиотека диссертаций | http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/ |
| Сайт Российской Академии Наук | http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx |
| Информационно-правовой портал России | http://www.bestpravo.ru/sssr/ |
| Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН | http://www.inion.ru |
| Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций | http://www.informika.ru |
| Сайт Министерства образования и науки РФ | http://www.mon.gov.ru |

| Наименование ресурса | Режим доступа |
|---|---|
| | |
| Сайт Министерства сельского хозяйства РФ | http://www.mcx.ru |
| Сайт Министерства финансов РФ | http://www.minfin.ru |
| Сайт Министерства культуры РФ | http://www.mkrf.ru |
| Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом | http://www.rosim.ru |

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий** - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

**Помещение для самостоятельной работы** – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Оснащенность и адрес помещений

| Наименование помещений | Адрес (местоположение) помещений |
|---|---|
| Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).<br>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.<br>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС» | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 |
| Аудитория № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные).<br>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты.<br>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 |

| | |
|---|---|
| Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС» | |
| Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).<br>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный.<br>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС» | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 |
| Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.<br>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27 |