Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2025 12:12:00
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

Оценка конкурентоспособности товаров и услуг

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность программы **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Форма обучения **очная, очно – заочная**

Программа разработана:

Лосевская С.А. _____ доцент канд.с.-х.наук. доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03.2026 г № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке(ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции ПК-2.4

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2/2.4	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	*Знание:* технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
			Умение: регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
			Навык и / или опыт деятельности: владение технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮРАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМИ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	**Трудоемкость 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.**		
очно-заочная форма обучения 2022,2023 годы набора						
3/6	5/180	32	32	1,3	114,7	экзамен
очно-заочная форма обучения **2024,2025** год набора						
3/6	5/180	16	32	1,3	130,7	экзамен
очная форма обучения **2026** год набора						
3/6	5/180	32	48	1,3	62, 7 +36 (контроль)	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ

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

Структура дисциплины состоит из разделов:

Структура дисциплины		
Раздел1«Критерии конкурен-тоспособности»	**Раздел2«**Факторыконку-Ренто способности товаров»	**Раздел3«**Методика и мето-ы оценки конкурентоспо-собности товаров»
Раздел4«Особенности оценки конкурентоспособности быто-вых услуг»	**Раздел5 «**Сервисное обслуживание потребителей товара»	

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

№	**Наименова-ние раздела (темы) дисциплины**	**Краткое содержание раздела**	**Кол-во часов форма обучения**	
			2022-23/ 24-25	**2026**
			очно- заочно	**очное**
	Раздел 1 «Критериионкурентоспособности»	Вопрос 1. Общая характеристика конкурентоспособности товарови услуг. Вопрос 2. Конкурентоспособность продукции как мера прибыли предприятия. Вопрос 3. Критерии и факторы конкуренто- Способности продукции.	7	6
	Раздел 2 «Факторы кон-курентоспособности то-варов»	Вопрос1.Уровень ка-чества продукции и его стабильность. Вопрос2.Потребитель-скаяновизнатоваров. Вопрос 3. Производ-ственные, рыночные,сбытовыеисервисные факторы. Вопрос4.Имиджтова-ров. Вопрос5.Информатив-ность товаров.	7	6
	Раздел 3 «Методика иметодыоценкиконку-рентоспособноститова-ров»	Вопрос 1. Методика иметодыоценкиконку-рентоспособноститова-ров	7	8

	Раздел 4 «Особенности оценки конкурентоспо-собности бытовых услуг»	Вопрос 1. Принципиальные особенности оценки конкурентоспособности услуг. Вопрос 2. Критерии оценки конкурентоспособности услуг. Вопрос 3. Методология оценки конкурентоспособности услуг и роз-Ничной торговли.	6	6
	Раздел 5 «Сервисное обслуживание потребителей товара»	Вопрос 1. Сервисное обслуживание потребителей товара. Вопрос 2. Сущность и виды сервисного обслуживания, критерии сервисного обслуживания, оценка качества сервисного обслуживания.	5	6
Итого			32/16	32

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семина-ров / практических за-нятий / лабораторныхработ. *Элемент практической подготовки*	Вид текущег окон-троля	Кол-во часов/форма обучения	
				2022-23/24-25	2026
				очно-заочно	очное
	Раздел 1. «Сенсорнаяхарактеристика как со-ставляющая качествапродовольственныхтоваров»	Практическоезанятие 1.Определение науки органолептики,ее цели и задачи. Рольсенсорногоанализавэкспертизе качествапродовольственныхтоваров. Практическоезанятие 2. Классификация ка-чественныхпризна-ковпродовольствен-ныхтоваров:показа-тели назначения, тех-нологичности,сохра-няемости,эстетиче-ские и другие факто-ры, влияющие на ка-чество. Практическоезанятие 3.Местоорганолеп-тическихпоказателейвсистемекачестве н-ныхпризнаковпро-довольственных товаров. Практическоезанятие 4.Номенклатура по-казателей, определяе-мых при помощи ор-ганов чувств. Современная терминология. Практическоезанятие5 .Природа веществ, обусловливающих окраску и	Защита презентации Опрос Тестирование	7	10

		флеворпродуктов. Проблема колорантов,аромати-заторов и вкусовых добавок в связи с фактором рискадля Здоровья человека. Практическоезанятие 6.Влияниеструкту-ры, состава и свойствпродуктовнапоказа-теликонсистенции,плотности,эластич-ностиидругие,вос-принимаемые с помощью глубокого осязания (нажима) и вполости рта. Практическоезанятие 7. Взаимосвязь консистенциисхарактеристикойусвояемости,свежести, вкусности идругимипризнаками,формирующимиоб-щеепредставлениечеловека о качестве продовольственныхтоваров. Элементы практической подготовки: отработка навыков определения консистенции			
	Раздел2.«Психофизиологические основыорганолептики»	Практическоезанятие 1. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков то-варов. Психофизиологическиеосновы органолептики. Практическоезанятие 2. Тестирование дегустаторовпосенсорнымспособностям. Элементы практической подготовки: отработка навыков отбора дегустаторов по сенсорным спочсобностям	Защита презентации Опрос Тестирование	7	10
	Раздел 3. «Организациясовременногосен-сорного анализа»	Практическоезанятие 1.Методыдегустаци-онногоанализа Элементы практической подготовки: отработкаметодов дегустационного анализа Практическое занятие2.Системаорганизации и проведения сенсорного анализа.	Защита презентации Опрос Тестирование	7	10
	Раздел4.«Экспертнаяметодология в дегустационноманализе»	Практическоезанятие 1.Требованиякэкс-пертам-дегустаторам. Элементы практической подготовки: отработкатребований к	Защита презентации	6	10

		экспертам-дегустаторам Практическое занятие 2.Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильноманализе. Элементы практической подготовки: отработкаэкспертных методов в разработке балловых шкалив профильном анализе	Опрос Тестирование		
	Раздел5.«Взаимосвязьрезультатов сенсорногоиинструментальногоанализа»	Практическоезанятие 1. Взаимосвязь описательнойиквалиметрическойхарактери-стики сенсорных признаков с физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами. Практическое занятие 2.Примерыоргано-лептическихиинструментальныхопи-саний показателей,характеризующих качество продовольственных товаров. Практическое занятие 3.Использованиерасчетных и графических методов. Коэффициенты корреляции. Элементы практической подготовки: отработка экспертных методов в разработке балловых шкал и в профильном анализе	Защита презентации Опрос Тестирование	5	8
Итого				32/32	48

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельнойработы	Кол-во часов / форма обучения	
			2022-23/ 24-25	2026
			очно-заочно	очное
1.	Раздел 1 «Критерииконкурентоспособности»	Закрепление пройденного материала.Написание реферата. Решение ситуационных задач.	23	12

2.	Раздел 2 «Факторы конкурентоспособности товаров»	Закрепление пройденного материала.Написание реферата. Решение ситуационных задач.	23/27	12
3.	Раздел 3 «Методика и методы оценкиконкурентоспособностититова-ров»	Закрепление пройденного материала.Написание реферата. Решение ситуационных задач.	23/27	12
4	Раздел 4 «Особенности оценки конкурентоспособности бытовых услуг»	Закрепление пройденного материала.Написание реферата. Решение ситуационных задач.	23/27	14
5.	Раздел 5 «Сервисное обслуживание потребителей товара»	Закрепление пройденного материала.Написание реферата. Решение ситуационных задач.	22,7/26,7	12,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
Подготовка к промежуточной аттестации				**36**
Итого			**114,7/130,7**	**100**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПОДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины.Вид самостоятельнойработы	**Наименование учебно-методических материалов**	**Количество в библиотеке/ ссылка наЭБС**
Раздел 1 «Критерии конкурентоспособности»	Моргунов, В.И. Конкурентоспособность менеджмента наосновесовременныхформиметодовуправленияпредприятиями:монография/В.И.Моргунов,Г.В.Моргунов. — Москва : Дашков и К, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-394-02462-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/70533	https://e.lanbook.com/book/70533
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907 ·

	Першина, Е.И. Товароведение и экспертиза однородныхгрупп товаров (молоко и молочные продукты) : учебноепособие / Е.И. Першина, С.Б. Васильева, Д.Г. Попова. —2-еизд.,испр.идоп.— Кемерово:КемГУ,2010.—131с. —ISBN978-589289-644-3.—Текст:электронный//Лань :электронно-библиотечнаясистема.— URL:https://e.lanbook.com/book/4628	https://e.lanbook.com/book/4628
Раздел 2 «Факторы конкурентоспособноститоваров»	Моргунов, В.И. Конкурентоспособность менеджмента наосновесовременныхформиметодовуправленияпредприятиями:монография/В.И.Моргунов,Г.В.Моргунов. — Москва : Дашков и К, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-394-02462-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/70533	https://e.lanbook.com/book/70533
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
	Першина, Е.И. Товароведение и экспертиза однородныхгрупп товаров (молоко и молочные продукты) : учебноепособие / Е.И. Першина, С.Б. Васильева, Д.Г. Попова. —2-еизд.,испр.идоп.— Кемерово:КемГУ,2010.—131с. —ISBN978-589289-644-3.—Текст:электронный//Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628	https://e.lanbook.com/book/4628
Раздел 3 «Методика и методыоценки конкурентоспособности товаров»	Моргунов, В.И. Конкурентоспособность менеджмента наосновесовременныхформиметодовуправленияпредприятиями:монография/В.И.Моргунов,Г.В.Моргунов. — Москва : Дашков и К, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-394-02462-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/70533	https://e.lanbook.com/book/70533
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
	Першина, Е.И. Товароведение и экспертиза однородныхгрупп товаров (молоко и молочные продукты) : учебноепособие / Е.И. Першина, С.Б. Васильева, Д.Г. Попова. —2-еизд.,испр.идоп.— Кемерово:КемГУ,2010.—131с. —ISBN978-589289-644-3.—Текст:электронный//Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/4628	https://e.lanbook.com/book/4628

Раздел 4 «Особенности оценкиконкурентоспо-собности быто-выхуслуг»	Моргунов, В.И. Конкурентоспособность менеджмента наосновесовременныхформиметодовуправленияпредприятиями:монография/В.И.Моргунов,Г.В.Моргунов. — Москва : Дашков и К, 2014. — 160 c. — ISBN 978-5-394-02462-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/70533	https://e.lanbook.com/book/70533
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 c. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
	Першина,Е.И.Товароведение и экспертиза однородных Групп товаров(молоко и молочные продукты):учебное пособие/Е.И.Першина,С.Б.Васильева,Д.Г.Попова.— 2-еизд.,испр.идоп.—Кемерово:КемГУ,2010.—131с. —ISBN978-589289-644-3.—Текст:электронный//Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628	https://e.lanbook.com/book/4628
Раздел 5 «Сервисное обслуживание потребителейтовара»	Моргунов, В.И. Конкурентоспособность менеджмента на основе современных форм и методов управления предприятиями:монография/В.И.Моргунов,Г.В.Моргунов. — Москва : Дашков и К, 2014. — 160 c. — ISBN 978-5-394-02462-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/70533	https://e.lanbook.com/book/70533
	Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 c. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
	Першина, Е.И. Товароведение и экспертиза однородныхгрупп товаров (молоко и молочные продукты) : учебноепособие / Е.И. Першина, С.Б. Васильева, Д.Г. Попова. —2-еизд.,испр.идоп.— Кемерово:КемГУ,2010.—131с. —ISBN978-589289-644-3.—Текст :электронный //Лань :электронно-библиотечнаясистема.— URL:https://e.lanbook.com/book/4628	https://e.lanbook.com/book/4628

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоенияобразовательной программы

Номер/ индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или ее ча-сти)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт

				деятельности
ПК-2/2.4	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	- регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	владение технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описаниешкалоценивания

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета с оценкой.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций наразличныхэтапахихформирования

Результат обучения подисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«незачтено»	***«зачтено»***		
	Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Iэтап **Знать** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции **(ПК-2/2.4)**	**Фрагментарные знания-** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Сформированные,носодержащие отдельные пробелызнания** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Сформированныеисистематические знания** технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции
IIэтап **уметь** - регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой	**Фрагментарное умение** - регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой	**В целом успешное, но не систематическоеумение-** регулировать рынки продукции и услуг в области производства и	**Вцеломуспешное,носодержащее отдельные пробелыумение-** регулировать рынки продукции и услуг в области производства и	**Успешноеисистематическое умение** - регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения

продукции**(ПК-2/2.4)**	продукции -	обращения пищевой продукции	обращения пищевой продукции	пищевой продукции
IIIэтап **Владетьнавыками** владения технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции **(ПК-2/2.4)**	**Фрагментарное применение Навыков** владения технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применениенавыков** владение технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применениенавыков** владение технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применение навыков** владение технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые дляоценкизнаний,умений,навыкови(или)опытадеятельности,характеризующихэтапы формированиякомпетенцийвпроцессеосвоенияобразовательнойпрограммы

Текущийконтрольуспеваемостиобеспечиваетоцениваниеходаосвоениядисциплины,ивключаетустныйопрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Темы докладов

1. Классификация критериев конкурентоспособности товаров и услуг.
2. Конкуренция как инструмент рынка.
3. Теоретические основы конкуренциии конкурентоспособности.
4. Факторы,влияющие на конкурентоспособность предприятия.
5. Основные документы и источники информации, по которым осуществляется выбор номенклатуры критериев для оценки конкурентоспособности.
6. Сущностьконкурентнойстратегиикаккомбинациииизмененияценикачестватовара.
7. Виды информации о конкурентных преимуществах товаров и услуг.
8. Понятие информативности товара как критерия конкурентоспособности.
9. Роль брендинга в обеспечении высокого имиджа товара.
10. Экономическаяполитикастраныкакмакроэкономическийфакторконкурентоспособно-сти товаров и услуг.
11. Состояниенормативно-техническойбазывсферерегулированиеконкурентоспособности.
12. Состояние финансовой системы страны – фактор, влияющий на конкурентоспособность товаров и услуг.
14. Географическое, политическое и экономическое положение страны как макроэкономический фактор конкурентоспособности.
15. Производительиинтенсивностьтрудапредприятиякакфактор,влияющийнаконкурентоспособность производимых им товаров и услуг.
16. Роль сертификации и других форм обязательного подтверждения качества товара в обеспечении его конкурентоспособности.
17. Наличиедекларациисоответствиятовараобязательнымтребованиямкакусловиеоценкиегоконкурентоспособности.
18. Добровольнаясертификациякакдополнительноеконкурентноепреимуществотовара.

19. Технические регламенты и их место в обеспечении конкурентоспособности товаров.

20. Этапыразвитияконкурентоспособноститоваров.
21. Методыоценкиконкурентоспособности,применяемынастадииэксплуатациипродукции.
22. Методикаиметодыоценкиконкурентоспособноститоваров.
23. Принципиальныеособенностиоценкиконкурентоспособноститоваров.
24. Методологияоценкиконкурентоспособностипродукцииобщественногопитания.
25. Принципыиметодыоценкиконкурентоспособности услугрозничнойторговли.
26. Общаяхарактеристикасистемыобеспеченияконкурентоспособности.
27. Принципыуправленияконкурентоспособностьютоваровиуслуг.
28. Структурасистемыобеспеченияконкурентоспособности.
29. Местогосударствавпроцессеобеспеченияконкурентоспособноститоваровиуслуг.

Вопросы к экзамену

1. Сущностьпонятий «конкуренция»иконкурентоспособность»товаровиуслуг.
2. Конкурентоспособностьпродукциикакмераприбылипредприятия.
3. Общаяхарактеристикакритериевконкурентоспособностипродукции.
4. Объектыисубъектыоценкиконкурентоспособностипродукции.
5. Классификациякритериевконкурентоспособноститоваров.
6. Уровенькачестватоваров.
7. Понятиеуровнякачестваиметодыегооценки.
8. Общаяхарактеристикапотребительскихпоказателейкачествапродукции.
9. Методикаоценки уровнякачестватоваров.
10. Потребительские показатели качества товаров.
11. Стабильность уровня качества товаров.
12. Социальная адресность товаров.
13. Подлинность товаров.
14. Безопасность товаров.
15. Потребительская новизна товаров.
16. Имидж товаров.
17. Информативность товаров.
18. Цена потребленият оваров.
19. Классификация факторов конкурентоспособности товаровиуслуг.
20. Основные иразвитыефакторыконкурентоспособноститоварови услуг.
21. Общие и специализированныефакторыконкурентоспособноститоваровиуслуг.
22. Правило ромба М.Портера.
23. Ресурсы иинфраструктура.
24. Роль государства в обеспечении конкурентоспособности.
25. Производственные факторыконкурентоспособности товаровиуслуг.
26. Рыночные факторы конкурентоспособности товаровиуслуг.
27. Сбытовые факторыконкурентоспособности товаровиуслуг.
28. Сервисные факторыконкурентоспособности товарови услуг.
29. Принципы оценкиконкурентоспособности товаровиуслуг.
30. Порядок оценкиконкурентоспособности товаровиуслуг.
31. Классификация методовоценкиконкурентоспособноститоваровиуслуг.
32. Прямыеикосвенныеметодыоценкиконкурентоспособноститоварови услуг.
33. Методы,применяемыенастадияхпроектированияиизготовленияпродукции.
34. Методы,применяемыенастадияхреализациииэксплуатации.
35. Графические, матричные и расчетные методы оценки конкурентоспособности товаровиуслуг.
36. Комбинированныеметоды–расчетно-матричные,расчетно-графические.
37. Техническое законодательство.

38. Роль стандартизации.
39. Роль сертификации.
40. Роль систем качества.
41. Принципиальные методыоценкиконкурентоспособностиуслуг.
42. Особенности оценкиконкурентоспособностиуслуг.
43. Принципы оценкиконкурентоспособностиуслуг.
44. Критерии оценкиконкурентоспособностиуслуг.
45. Принципы оценкиконкурентоспособностибытовыхуслуг.
46. Методология оценки конкурентоспособности бытовыхуслуг.
47. Принципы оценки конкурентоспособности услуг розничной торговли.
48. Методология оценки конкурентоспособностиуслугрозничной торговли.
49. Значение проблемыоценки конкурентоспособности услуг розничной торговли.
50. Порядоки объектыоценки конкурентоспособности услуг розничной торговли.
51. Характеристика иоценка критериев конкурентоспособности.
52. Расчет обобщенного и интегрального показателей качества услуг.
53. Конкурсы в дореволюционной России.
54. Конкурс-отборпоставщиковпродовольствиядлягосударственныхнуждроссии.
55. Конкурс на соискание премии ПравительстваРФ в области качества.
56. Программа-конкурс«100лучшихтоваровроссии»инациональнаяпрограмма«Все-российскаямарка»
57. Общая характеристика системы обеспечения конкурентоспособности.
58. Некоторые принципы системы обеспечения конкурентоспособности.
59. Потребности,удовлетворяемые товарами.
60. Факторы,влияющие на поведение потребителей.
61. Конкурентоспособность предприятия
62. Многоугольник конкурентоспособности

Пример экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИДОНСКОЙГОСУДАРСТВЕННЫЙАГРАРНЫЙУНИВЕРСИТЕТ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙБИЛЕТ№

ПО ДИСЦИПЛИНЕ Оценка конкурентоспособности товаров и услуг.

ФАКУЛЬТЕТ экономики и управления
НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ 38.03.07«Товароведение»
СЕМЕСТР_____ КУРС _____

1. Сущность понятий «конкуренция»и «конкурентоспособность» товаров и услуг.
2. Сервисные факторы конкурентоспособности товаров и услуг.
3. Задача

ЭКЗАМЕНАТОР
Утверждены на заседании кафедры протокол №Зав.кафедрой

Знания для подготовки к экзамену

ПК-2-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.4 Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

.

Знать технологии регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Сущность понятий «конкуренция»и конкурентоспособность»товаров иуслуг.
2. Конкурентоспособность продукции как мера прибыли предприятия.

3. Общая характеристика критериев конкурентоспособности продукции.
4. Объекты и субъекты оценки конкурентоспособности продукции.
5. Классификация критериев конкурентоспособности товаров.
6. Уровень качества товаров.
7. Понятие уровня качества и методы его оценки.
8. Общая характеристика потребительских показателей качества продукции.
9. Методика оценки уровня качества товаров.
10. Потребительские показатели качества товаров.
11. Стабильность уровнякачества товаров.
12. Социальная адресность товаров.
13. Подлинностьт оваров.
14. Безопасность товаров.
15. Потребительская новизна товаров.
16. Имидж товаров.
17. Информативность товаров.
18. Ценапотребления товаров.
19. Классификация факторов конкурентоспособности товаров иуслуг.
20. Основные и развитые факторы конкурентоспособности товаров и услуг.
21. Общиеиспециализированныефакторыконкурентоспособноститоваровиуслуг.
22. Правило ромбаМ.Портера.
23. Ресурсы иинфраструктура.
24. Роль государства в обеспечении конкурентоспособности.
25. Производственные факторы конкурентоспособности товаров и услуг.
26. Рыночные факторы конкурентоспособности товаров и услуг.
27. Сбытовыефакторыконкуренто способноститоваровиуслуг.
28. Сервисныефакторыконкуренто способности товаровиуслуг.
29. Принципы оценки конкурентоспособности товаров и услуг.
30. Порядок оценки конкурентоспособности товаров иуслуг.
31. Классификация методов оценки конкурентоспособности товаров и услуг.
32. Прямые и косвенныеметодыоценкиконкурентоспособноститоварови услуг.
33. Методы,применяемыенастадияхпроектированияиизготовленияпродукции.
34. Методы,применяемые на стадиях реализациии эксплуатации.
35. Графические, матричные и расчетные методы оценки конкурентоспособности товаровиуслуг.
36. Комбинированные методы–расчетно-матричные,расчетно-графические.
37. Техническое законодательство.
38. Роль стандартизации.
39. Роль сертификации.
40. Роль системкачества.
41. Принципиальные методы оценкиконкурентоспособностиуслуг.
42. Особенности оценки конкурентоспособностиуслуг.
43. Принципы оценкиконкурентоспособностиуслуг.
44. Критерии оценки конкурентоспособностиуслуг.
45. Принципы оценки конкурентоспособности бытовых услуг.
46. Методология оценки конкурентоспособности бытовых услуг.
47. Принципы оценки конкурентоспособности услугрозничноторговли.
48. Методология оценки конкурентоспособности услугрозничнойторговли.
49. Значение проблемы оценки конкурентоспособности услугрозничнойторговли.
50. Порядок и объекты оценки конкурентоспособности услугрозничнойторговли.
51. Характеристика и оценка критериев конкурентоспособности.
52. Расчет обобщенного иинтегральногопоказателей качества услуг.
53. Конкурсы в дореволюционной России.
54. Конкурс-отборпоставщиковпродовольствиядлягосударственныхнуждроссии.

55. Конкурс на соискание премии Правительства РФ в области качества.
56. Программа-конкурс«100лучшихтоваровРоссии»инациональнаяпрограмма«Всероссийскаямарка»
57. Общая характеристика системы обеспечения конкурентоспособности.
58. Некоторые принципы системы обеспечения конкурентоспособности.
59. Потребности, удовлетворяемые товарами.
60. Факторы, влияющие на поведение потребителей.
61. Конкурентоспособность предприятия
62. Многоугольник конкурентоспособности

Уметь регулировать рынки продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Конкурентоспособность товара – это:а)фальсификациятовара;
б) уровень его потребительских свойств;в)способ реализациитоваров.

2. Цель конкуренции –
а)занять место на рынке;
б) удовлетворить спрос потребителей;
в)получениеприбылиотреализациитоваров.

3. Сутьпринципа«повышениеконкурентоспособности»вобластикачества:а)подразумевает устранениенедостаткови усилиепреимуществпродукции;
б) позволяет обеспечить улучшение производственного климата и взаимопонимания междуруководителем исполнителем путем формирования общих целей, направленных на улучше-ниестандартов икачествважизни;
в) одинаковый доступ к информации для всех без исключения изготовителей, органов государственной власти и потребителей, если эта информация относится к требованиям безопасности,стандартизации,методамиспытанийили сертификации.

4. Конкурентная борьба за рынок, в котором спрос на товары превышает их предложение,ведется засчет:
а) снижения цены на продукцию при неизменном уровне практически постоянно ценности;б) увеличения ценности продукции,повышаясоответственноеецену;
в) повышая цены на продукцию при неизменном уровне исполнения практически постоянойценности;

5. Потребительские свойства товара:а)фальсификация товара;
б) свойства товара, проявляющиеся при его использовании;в)средство его реализации.

6. Существуют методы конкурентоспособности:а)базовый метод;
б) дифференцированный метод;в)классический метод.

7. Влияние на ценообразование оказывает:а)качество товара;
б) рынок товаров;в)конкур енция.

8. Спозициипотребителейконкурентоспособностьтовара,оцениваетсяпоследующимфакторам:
а) производственное, рыночное;б)производственное, сервисное;
в)производственное,сбытовое,сервисное,рыночное.

9. Критериями конкурентоспособности являются:а)законРФ,ГОСТР, ТУ, стандартотрасли;
б)ГОСТР,ТУ,паспорт;
в)законРФ,стандартотрасли,сертификат.

10. Конкурентоспособный товар не может быть допущен к оценке без наличия:а)накладной;
б) сопроводительных документов;
в)сертификата соответствия.

11. Работа_____была посвящена исследованиям зависимости конкурентоспособности предприятия от качествавыпускаемой продукции.
а) А. Фейгенбаума;
б)Ф.Кросби;
в) В. Шухарта;
г)Д.Джурана.

12. Вгруппутехническихпараметров,используемыхдляоценкиконкурентоспособности,обычно относят:
а)соотношениецена-качество;
б) показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические;в)показатели веса, объема, размера.

13. К оценке конкурентоспособности товара не относятся следующие этапы:
а) анализрынка и выбор наиболее конкурентоспособного товара-образца (эталона) для сравнения;
б)расчетыинтегральногопоказателяконкурентоспособностиоцениваемоготовара;в)со отношениецена-качество.

14. Возможность успешной продажи товара на определенном рынке в установленный промежуток времени:
а) конкурентоспособность;
б)эффективность;
в)рейтинг.

15. Какие существуют формы конкуренции?а)ценовая и неценовая;
б) предметная и функциональная;
в)совершеннаяинесовершенная.

16. Каковавзаимосвязьпонятийкачество,полезностьипотребительнаястоимость?а)категориякачествовыражаетмеруполезности даннойпотребительнойстоимости;
б) категория полезность выражает степень качества данной потребительной стоимости;в)качество–это полезность данной потребительнойстоимости.

17. Чтопонимаетсяподконкурентоспособностьюпродукции?
а)возможностьпродатьпродукциювусловияхопределенногорынкаипериодавремени;б)известность ипрестижность товарноймарки,подкоторойвыпущенапродукция;
в) способность удовлетворять требования конкретного потребителя в условиях определенного рынка и периода времени по показателям качества и затратам потребителя на приобретениеи эксплуатацию даннойпродукции.

Навык/Опыт деятельности

-владение технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

Задания для оценки результатов обучения в виде навыка/опытадеятельности

Задание 1. *Расположить* марки товаров по степени снижения их конкурентоспособностинаосновании нижеприведенныхданных.Ценаутюга TEFAL-1–120тыс.руб.,UNIT-2 – 65, ЯУЗА-3 – 30, УЮТ-4 – 40 тыс. руб. Коэффициент весомости цены при определенииконкурентоспособности продукции– 25%.

Показатель	Коэффициент весомости,%	Оценка марки утюга,баллов			
		TEFAL-1	UNIT-2	ЯУЗА-3	УЮТ-4
Мощность	15	5	4	5	4
Наличие отпаривателя	18	1	5	1	5
Покрытие подошвы	22	5	4	2	3
Внешний вид	14	5	5	3	2
Престижность фирмы	6	5	4	2	3

Задание2.Оценкаконкурентоспособностиизделиябытовойтехники
Оценить конкурентоспособность изделия бытовой техники (телевизора, аудио-, видеомагнитофона, стиральной машины, швейной машины и др.). На основе самостоятельно составленных данных *разработать* систему потребительских и экономических параметров,*установить*весовые коэффициенты,*установить*значения параметров, *рассчитать* единичные и сводные индексы по потребительским и экономическим параметрам,атакжеинтегральный индекс.
Задание 3. Выберите несколько конкурентов-организаций торговли в вашем городе. Выберите 2—4 способа оценки конкурентоспособности организации. Определите необходимыепоказатели. Проведите сбор информации, ее анализ. Проведите оценку конкурентоспособно-сти выбранныхторговыхорганизаций.Сделайте выводы.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,навыков и (или) опыта деятельности,характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточнойаттестации.
Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоенияобучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременноговыявленияпреподавателемнедостатковвподготовкеобучающихсяиипринятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения,организацииучебнойработыиоказанияобучающимсяиндивидуальнойпомощи.
Ктекущемуконтролюотносятсяпроверказнаний,умений,навыковобучающихся:
- назанятиях(опрос,решениезадач,деловаяигра,круглыйстол,тестирование(письменноеиликомпьютерное),ответы(письменныеилиустные)натеоретическиевопросы,решениепрактическихзадачивыполнениезаданийнапрактическомзанятии,выполнениеконтрольныхработ;
- порезультатамвыполненияиндивидуальныхзаданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя,проводимойвчасысамостоятельной работы,по имеющимсязадолженностям.
На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущегоконтроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименованиетемы контрольногомероприятия	Формируемая компетенция	Этапформированиякомпетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольнаяработа,устныйопрос,коллоквиум,деловаяиграит.п.)	Срок проведения контрольногомероприятия
Раздел 1 «Критериионкурентоспособ-ности»	ПК-2/2.4	**I этап** **II этап** **IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представлениеизащитадоклада(реферата)	Сентябрь / 2-е занятие
Раздел 2 «Факторыконкурентоспособ-ноститоваров»	ПК-2/2.4	**I этап** **II этап** **IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представлениеизащитадоклада(реферата)	Октябрь / 3-е занятие
Раздел 3 «Методикаиметодыоценки конкурентоспособ-ноститоваров»	ПК-2/2.4	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий,упражнений,представление Изащита доклада(реферата)	Ноябрь / 4-е занятие
Раздел 4 «Особенности оценки конкурентоспособностибытовыхуслуг»	ПК-2/2.4	**I этап** **II этап** **IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление и защита доклада(реферата)	Ноябрь / 5-е занятие
Раздел 5 «Сервисное обслуживаниепотребителейтовара»	ПК-2/2.4	**I этап** **II этап** **IIIэтап**	Решение тестовых заданий,упражнений, представление и защита доклада(реферата)	Декабрь / 6-е занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала. Приустном опросеустанавливается непосредственныйконтактмежду преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкиевозможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебногоматериала.

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

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опроспроводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторе-нием пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство втом, 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.

Вопросыдолжныиметьпреимущественнопоисковыйхарактер,чтобыпобуждатьстудентовксамостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развитияречи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необхо-димоставить перед студентамивопросы, требующиеразвернутого 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 не-большой 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 теоретическиеположенияспрактикой,втомчислеисбудущейпрофессиональнойдеятельностью.

Критериишкалыоцениванияустногоопроса

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,даётрасплывчатыеответынавопросы.Описываятему,путаетсяитеряетсутьвопроса. 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 ответов60-79%	«хорошо»
Студентдемонстрируетзнаниематериалапоразделу,основанныеназнакомстве собязательнойлитературойисовременнымипубликациями;даетлогичные,аргументированныеответытынапоставленные опросы. Высокая активность студента приответахнавопросыпреподавателя,активное участие в проводи-	«отлично»

Мых дискуссиях.Правильность ответов и полнота их раскрытия Должны составлять более 80%	

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, скоторой 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 полнотузнанийтеоретическогоконтролируемого материала.

Критери и ишкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процентправильныхответовменее40(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«неудовлетворительно»);
процентправильныхответов40–59(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«удовлетворительно»)
процентправильныхответов60 –79(по5бальнойсистемеконтроля–оценка «хорошо»)
процентправильныхответов80-100(по5бальнойсистемеконтроля–оценкаотлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов(докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональномуровне. Полностью соответствует поставленным взадании целям и задачам. Представленный материалв основном верен, допускаются мелкие неточности.Студент свободно отвечает на вопросы, связанные сдокладом. Выражена способностьк профессиональнойадаптации,интерпретациизнанийизмеждисциплинарныхобластей	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствиистребованиями.
4	Работавыполненанадостаточновысокомпрофессиональном уровне, допущены несколько существенныхошибок,невлияющихнарезультат.Студентотвечаетнавопросы,связанныесдокладом,нонедостаточно полно.	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыминедоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки,не существенно влияющие на конечноевосприятие материала. Студент может ответить лишьна некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен со значительнымопоздание м(болеенеде-ли). Имеются отдельныенедочетывофор млении.
2 и ниже	Работавыполненананизкомуровне.Допущеныгрубые ошибки. Ответы на связанные с докладомвопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствиеориентации вматериаледоклада.	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен со значительнымопоздание м (более недели).Имеютсясущественныенедочетывоформлении.

Критериии шкалыоценивания презентации

Дескрип-торы	Минимальный ответ 2	Изложенный,раскрытыйответ 3	Законченный, полныйответ 4	Образцовый ответ5
Раскрытие проблемы	Проблемане раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта.Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводысделаны и/или обоснованы.	Проблемараскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечениемдополнительнойлитературы. Выводыобоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация несистематизиро-вана и/или непоследовательь-на. Использован1-2 профессиональныхтермина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более2профессиональныхтерминов.	Представляемаяинформация систематизирована, последовательна илогически связана.Использовано бо-лее 5 профессиональныхтерминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint).Больше4 ошибок в представляемой информации.	Использованыинформационные технологии(PowerPoint)частично. 3-4ошибки впредставляемой информации.	Использованыинформационные технологии(PowerPoint). Неболее2ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии(PowerPoint). Отсутствуютошибкивпредставляемой информации.
Ответы навопросы	Нет ответов навопросы.	Толькоответына элементарныевопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частичнополные.	Ответы на вопросыполные с привидениемпримеров и/или

Процедураоцениваниякомпетенцийобучающихсяоснованнаследующихстандартах:
1. Периодичностьпроведенияоценки(покаждомуразделудисциплины).
2. Многоступенчатость:оценка (какпреподавателем,такистудентамигруппы)исамооценкаобучающегося,обсуждение результатовикомплексмерпоустранениюне-достатков.
3. Единствоиспользуемойтехнологиидлявсехобучающихся,выполнениеусловийсопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательностипроведения оценки: предусмотрено, что развитие ком-петенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом
этапеучитываютэтовозрастание.Такпокаждомуразделудисциплиныидетнакоплениезнаний,напроверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовкадокладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, ноумения, навык и опыт применения студентов по их применению.

На заключительном этапепроводитсятестирование,устныйопросили письменнаяконтрольнаяработапоразделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собойитоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (эк-замена),выставления зачета.

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

Аттестационные испытания в форме зачета с оценкой 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 распоряжениемпо кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровожденииассистентов-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 40минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый вслучайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведетзаписи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.Экзаменаторупредоставляетсяправозадаватьобучающимсядополнительные вопросыврамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи,которыеизучались напрактическихзанятиях.

Оценкарезультатовкомпьютерноготестированияиустногоаттестационногоиспытания объявляетсяобучающимся вдень егопроведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой

Действие	Сроки Заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях,по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели,ведущие Практические занятия
Консультации	всессию	Нагрупповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели,ведущие Практические занятия
Зачет с оценкой	В сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели,ведущие практические занятия
Формирование оценки	Назачете	Всоответ-ствии с кри-териями	Ведущий преподаватель или преподаватели,ведущие практические занятия

Порядокподготовкиипроведения промежуточнойаттестациивформеэкзамена

Действие	Сроки заочнаяформа	Методика	Ответственный
Выдачавопросовкэкза-мену	1 занятие	Налекциях, поинтернет	Ведущийпреподаватель
Консультации	всессию	Нагрупповой консультации	Ведущийпреподаватель
Экзамен	всессию	Устно по ФОС	Ведущийпреподаватель
Формированиеоценки	наэкзамене	Всоответствии скритериями	Ведущийпреподаватель

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙЛИТЕРАТУРЫ,НЕОБХОДИМОЙДЛЯОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основнаялитература	**Количество в библио-теке/ ссылкана ЭБС**
Моргунов, В.И. Конкурентоспособность менеджмента на основесовременных форм и методов управления предприятиями : моно-графия / В.И. Моргунов, Г.В. Моргунов. — Москва : Дашков и К,2014.—160с.—ISBN978-5-394-02462-7.— Текст:электрон-ный //Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:https://e.lanbook.com/book/70533	https://e.lanbook.com/book/70533
Дополнительнаялитература	**Количествовбиблио-теке/ ссылкана ЭБС**
Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 660 с. — ISBN 978-5-394-04388-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229907
Першина,Е.И.Товароведениеиэкспертизаоднородныхгрупптоваров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е.И.Першина, С.Б. Васильева, Д.Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. —Кемерово:КемГУ,2010.—131с.—ISBN978-589289-644-3.— Текст:электронный//Лань:электронно-библиотечнаясистема. —URL:https://e.lanbook.com/book/4628	https://e.lanbook.com/book/4628

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯПООСВОЕНИЮДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после прове-дения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия.Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, форму-лировки, 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.

Желательнооставитьврабочихконспектахполя,накоторыхонеаудиторноевремяможнос де-

латьпометкиизрекомендованнойлитературы,дополняющиематериалпрослушаннойлекции,атакжеподчеркивающиеособуюважностьтехилииныхтеоретическихположений.

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 периодическихизданиях: 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,представленнымвпунктах6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связиизучаемойтеории спрактикой.Подготовитьсопроводительнуюслайд-презентациюи/илидемонстрационныйраздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступлениясцельюотработкиречевогоаппаратаипродолжительностивыступления(регламент–7-10мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий,наличия индивидуального графика обучения и для закрепле-ния 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

Работасучебнойинаучнойлитературойявляетсяглавнойформойсамостоятельнойработыи необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольнымработам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке кзанятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый постав-ленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием ав-тора, 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:

- делатьзаписипоходучтенияввидепростогоилиразвернутогоплана(создаватьпереченьосновных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлятьтезисы(цитированиенаиболееважныхместстатьиилимонографии,короткоеизложениеосновныхмыслей автора);
- готовить аннотации(краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты(развернутые тезисы).

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712 от 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; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа:

http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R

2.БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/

3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com

4. КонсультантПлюс режим доступа: www.consultant.ru

5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.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 сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

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

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной(учебной)мебелью,техническимисредствамиобучения,служащимидляпредставленияучебнойинформации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной(учебной)мебелью,наборомдемонстрационногооборудованияиучебно-наглядныминособиями,обеспечивающимитематическиеиллюстрации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащимидля представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Лаборатория № 16э Технические средства: центрифуга «Ока»; вытяжной шкаф; сыроварня Bergman 12л; гастроемкость; водонагреватель; шкаф напольный «Тортора» (мойка); шкаф лабораторный – 3 шт.; реактивы; лабораторная посуда; стол.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Лаборатория № 19э Технические средства: микроскоп «Биомед-2»; люминоскоп настольный ЛН-3У «Сова»; термостат ТС; кастрюля нержавеющая 20 л; холодильник «Атлант»; электрическая печь; стол – 3 шт.; шкаф книжный – 1 шт.; тумба – 1 шт.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 21 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; укомплектованная специализированной мебелью (рабочие места членов комиссии/преподавателя, столы, стулья, трибуна). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), мультимедийный проектор (1), ноутбук (переносной), принтер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; 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 №2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про- ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL KAM-98-2A; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3M Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 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 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 № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий 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). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 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 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»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий 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). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 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 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

ММИС»	
Аудитория № 2э 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). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 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»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
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. 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