Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.04.2026 12:47:38
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

Инновационная деятельность предприятий общественного 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:

Сердюкова Я.П.	_____ (подпись)	доцент (должность)	к.б.н. (степень)	- (звание)

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

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:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия (**ОПК-1.1**)
- разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия (**ОПК-1.2**).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания **(ПК-1)**

Индикаторы достижения компетенции:

- Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка (**ПК-1.3**)

1.2.Планируемые результаты обучения по дисциплине Инновационная деятельность предприятий общественного питания, характеризующих 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 компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК -1.1- разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	*Знание:* роль и сущность инновационного развития производства
			Умение: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
			Навык и / или опыт деятельности: управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК -1.2- разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия	*Знание:* принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания,
			Умение: применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции
			Навык и / или опыт деятельности: применения конкурентоспособных концепций

			предприятия
ПК-1	Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	ПК -1.3- Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	*Знание:* нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания
			Умение: оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию
			Навык и / или опыт деятельности: методам оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания;

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

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценка/зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2025 год набора						
5	4/144	6	8	0,2	129,8	Зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
2	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
5	4/144	6	8	0,2	129,8	Зачет

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1.Структура из 4 разделов (тем):

Дисциплина Инновационная деятельность предприятий общественного питания
Раздел 1. «Введение»
Раздел 2. «Инновационная деятельность»
Раздел 3. «Инновационные процессы в общественном питании»
Раздел 4. «Научные основы специализированного питания»

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

№ п/п	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения

			очно	заочно
			2026	2025, 2026
1	**Раздел 1.** «Введение»	Предмет дисциплины. Основные понятия.	2	1
2	**Раздел 2.** «Инновационная деятельность»	1. Понятие и сущность инновации 2.Классификация инновации 3. Функции инновации 4. Инновационный процесс 5. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса 6. Жизненный цикл инновации 7.Современные практические приемы инновационного менеджмента	4	1
3	**Раздел 3.** «Инновационные процессы в общественном питании»	1.Инновационные формы обслуживания 2.Инновационные технологии 3.Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания 4. Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания 5. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания	4	2
4	**Раздел 4.** «Экспертиза инновационных проектов»	1.Показатели инновационной деятельности 2.Основные приемы экспертизы инновационных проектов 3.Оценка эффективности инновационных проектов 4.Оценка эффективности инновационной деятельности	6	2
	Итого		16	6

3.3 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 семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				Очная форма	Заочная форма
				2026	2025, 2026
1.	**Раздел 1. «**Введение»	Вопрос 1. Состояние и перспективы развития инновационной деятельности. Вопрос 2. Перспективы развития перерабатывающих отраслей.	Написание реферата	8	2
2.	**Раздел 2.** «Инновационная деятельность»	1. Понятие и сущность инновации 2. Классификация инновации 3. Функции инновации 4. Инновационный процесс 5. Факторы, влияющие на раз-	Написание реферата	8	2

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				Очная форма	Заочная форма
				2026	2025, 2026
		витие инновационного процесса 6. Жизненный цикл инновации 7. Современные практические приемы инновационного менеджмента *Элементы практической подготовки:* отработка навыков			
8.	**Раздел 3.** «Инновационные процессы в общественном питании»	1. Инновационные формы обслуживания 2. Инновационные технологии 3. Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания 4. Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания 5. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания 6. Инновационные типы предприятий общественного питания 7. Инновационные технологии контроля качества 8. Инновационные продукты предприятий общественного питания *Элементы практической подготовки:* отработка навыков	Написание реферата	8	2
9.	**Раздел 4.** «Экспертиза инновационных проектов»	1. Основные приемы экспертизы инновационных проектов 2. Оценка эффективности инновационных проектов и деятельности *Элементы практической подготовки:* отработка навыков	Написание реферата	8	2
	Итого			32	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

			очно	заочно
			2026	2025, 2026
1	**Раздел 1.** «Введение»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	23,8	29,8
2	**Раздел 2.** «Инновационная деятельность»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	24	32
3	**Раздел 3.** «Инновационные процессы в общественном питании»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	24	32
4	**Раздел 4.** «Экспертиза инновационных проектов»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	24	32
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2
Итого:			96	126

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине Основы научно-исследовательской деятельности обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Введение» *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	Основы инвестиционно-инновационного риск-менеджмента в системе управления хозяйствующими субъектами России : монография / А. Т. Алиев, К. В. Балдин, Е. Н. Романов, Н. Б. Москалева. — Москва : Дашков и К, 2023. — 484 с. — ISBN 978-5-394-05210-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392321	https://e.lanbook.com/book/392321
	Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92225 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/92225
Раздел 2. «Инновационная деятельность» *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.*	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

Подготовка к зачету	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-394-03538-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277670	https://e.lanbook.com/book/277670
Раздел 3. «Инновационные процессы в общественном питании» *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учебное пособие / Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова, Г. А. Губаненко, С. В. Ивлева. — Красноярск : СФУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7638-3850-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157642 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157642
Раздел 4. «Экспертиза инновационных проектов» *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	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

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	**Наименование индикатора достижения компетенции**	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			1 Этап Знать	2 этап Уметь	3 этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-1/ ОПК-1.1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	роль и сущность инновационного развития производства	разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
ОПК-1/ ОПК-1.2	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия	принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания,	применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции	применения конкурентоспособных концепций предприятия
ПК-1/ПК -1.3	Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	нанотехнологий в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания	оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию	методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания;

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: «зачтено», «не зачтено» 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			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** роль и сущность инновационного развития производства ОПК-1/ ОПК-1.1	**Фрагментарные знания в области** сущности инновационного развития производства / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** роль и сущность инновационного развития производства	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** роль и сущность инновационного развития производства	**Сформированные и систематические знания в области** роль и сущность инновационного развития производства
II этап **Уметь** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия ОПК-1/ ОПК-1.1	**Фрагментарное умение** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
III этап **Владеть навыками** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия ОПК-1/ ОПК-1.1	**Фрагментарное применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия /**Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**Успешное и систематическое применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
I этап **Знать** принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания ОПК-1/ ОПК-1.2	**Фрагментарные знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания	**Сформированные и систематические знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания
II этап **Уметь** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции	**Фрагментарное умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции	**Успешное и систематическое умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
ОПК-1/ ОПК-1.2	**/Отсутствие умений**	потребителей продукции		
III этап **Владеть навыками** применения конкурентоспособных концепций предприятия ОПК-1/ ОПК-1.2	**Фрагментарное применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия	**Успешное и систематическое применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия
I этап **Знать** нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания ПК-1/ ПК-1.3	**Фрагментарные знания в области** нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания	**Сформированные и систематические знания в области** нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания
II этап **Уметь** оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию ПК-1/ ПК-1.3	**Фрагментарное умение** оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию	**Успешное и систематическое умение** оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию
III этап **Владеть навыками** методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания ПК-1/ ПК-1.3	**Фрагментарное применение навыков** методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания /**Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания	**Успешное и систематическое применение навыков** методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Перечень контрольных вопросов:

1.Понятие и сущность инновации
2.Классификация инновации
3. Функции инновации
4. Инновационный процесс
5. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса
6. Жизненный цикл инновации
7.Современные практические приемы инновационного менеджмента
8.Инновационные формы обслуживания
9.Инновационные технологии
10.Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания
11. Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания
12. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания
13.Показатели инновационной деятельности
14.Основные приемы экспертизы инновационных проектов
15.Оценка эффективности инновационных проектов
16.Оценка эффективности инновационной деятельности
17.Инновационные типы предприятий общественного питания
18.Инновационные технологии контроля качества
19.Инновационные продукты предприятий общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету.

ОПК-1/ ОПК-1.1

Знать: роль и сущность инновационного развития производства

1.Понятие и сущность инновации
2.Классификация инновации
З.Функции инновации

Уметь разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

4. Инновационный процесс
5. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса
6. Жизненный цикл инновации

Навык управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

7.Современные практические приемы инновационного менеджмента
8.Инновационные формы обслуживания
9.Инновационные технологии

ОПК-1/ ОПК-1.2

Знать: принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания,

10.Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания

11.Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания

Уметь применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции

12. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания

Навык применения конкурентоспособных концепций предприятия

13.Показатели инновационной деятельности

ПК-1/ ПК-1.3

Знать: нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания

14.Основные приемы экспертизы инновационных проектов

15.Оценка эффективности инновационных проектов

Уметь оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию

16.Оценка эффективности инновационной деятельности

17.Инновационные типы предприятий общественного питания

Навык методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания

18.Инновационные технологии контроля качества

19.Инновационные продукты предприятий общественного питания

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

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

ОПК-1.1 разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

Задания закрытого типа:

1. Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?

А) Экономические и социальные

Б) Экономические и организационные

В) Экономические и правовые

Правильный ответ: В

2. Методы планирования на предприятии:

А) Расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический

Б) Аналитический, синтетический, балансовый

В)Базисных индексов, экономико-математический, балансовый
Правильный ответ: А

3. Установите соответствие между названиями методов и их описанием:

1) индукция
2) синтез
3) анализ
4) дедукция

а) расчленение объекта на составляющие для раздельного их изучения
б) движение мысли от частного к общему
в) рассуждения от общего к частному
г) мысленное или практическое объединение изучаемого объекта в целое
Правильный ответ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в.

4. Инициация проекта является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:
А) Объявляется окончание выполнения проекта
Б) Санкционируется начало проекта
В) Утверждается укрупненный проектный план
Правильный ответ: б

5 Для чего предназначен метод критического пути?
А) Для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта
Б) Для определения возможных рисков
В) Для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта

Правильный ответ: -в.

Задания открытого типа

1. Порядок выполнения работ, направленных на достижение целей деятельности предприятия _____
Правильный ответ: план

2. Превращение сырья в готовую продукцию_____
Правильный ответ :процесс производства

3. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?_____
Правильный ответ: Всеобщее управление проектами

4. Объединение ресурсов в процессе создания виртуального офиса проекта характеризуется … независимостью _____
Правильный ответ: территориальной

5. Совокупность подразделений и должностных лиц организации _____
Правильный ответ: Структура управления

6. Совокупность звеньев, осуществляющих управление и связи между ними - это .
Правильный ответ: Система управления

7. Вид управленческой деятельности, который характеризуется однородностью целей, действий или объектов их приложения – это _____
Правильный ответ: функция управления

8. В системе управления организацией – объект управления – это_____подсистема.
Правильный ответ: управляемая

9. Результат деятельности объекта управления
Правильный ответ: готовая продукция

10. Можно ли представить процесс управления в виде схемы, общей для всех организаций, предприятий, фирмы?
Правильный ответ: да

11 Отражение производственной деятельности в стоимостных категориях – это: _____
Правильный ответ: экономический процесс

12. Комплекс инженерно-консультационных услуг коммерческого характера по подготовке и обеспечению непосредственно процесса производства, обслуживанию сооружений, эксплуатации хозяйственных объектов и реализации продукции_____
Правильный ответ: инжиниринг

13. Ресурсами для выполнения работ по проекту типа «мощность» являются люди и:_____
Правильный ответ: машины

14. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?_____
Правильный ответ: жизненный цикл проекта

15. Основные направления и цели осуществления будущего проекта описываются в разделе бизнес-плана — анализ:_____
Правильный ответ: положений дел в отрасли

ОПК-1.2 разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия

Задания закрытого типа:

1**. Расставьте в правильной последовательности процедуры, которые включает в себя каждый этап организационного процесса:**
1) организация;
2) утверждение;
3) разработка;
4) принятие решения;
5) согласование.
Правильный ответ: 3,5,2, 1,4.

2. Что применяет кадровая служба при адаптации персонала к возможным изменениям в работе предприятия?
а) система переговоров и соглашений для убеждения персонала в необходимости перемен;

б) привлечение работников к реализации конкретного инновационного проекта;
в) разработку системы и принципов кадровой работы;
г) меры явного и скрытого воздействия (санкции, наказания);
д) формирование корпоративной культуры предприятия.
Правильный ответ: а, б, г.

3.Выделите специфические черты сельскохозяйственных наук?
а) преобладание опытно-экспериментальных методов и приемов,
б) практическая ориентация на производство,
в) интегративный характер знания, которое объединяет множество разделов естественных, экономических и общественных наук,
г) сугубо теоретический характер
Правильный ответ: а, б, в.

4. Установите соответствие между понятиями и их определением:
1) структура
2) система
3) элемент
а) множество элементов, находящихся в отношениях и связях друг с другом, которое образует определённую целостность, единство
б) составляющая часть чего-либо
в) способ взаимосвязи, взаиморасположение составных частей
Правильный ответ:1-в, 2-а, 3-б

5.Статистические закономерности, в отличие от динамических, объясняют
а) поведение большого класса одинаковых объектов
б) поведение одного из исследуемых объектов
в) поведение объектов любой природы
Правильный ответ: а

Задания открытого типа:

1. Целенаправленное, заранее проработанное и запланированное создание или модернизация физических объектов, технологических процессов, технической и организационной документации для них, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению- это_____.
Правильный ответ: проект

2. Главным требованием, предъявляемым к эксперименту, является его _____
Правильный ответ: воспроизводимость

3. Руководитель (менеджер) проекта - проектно-строительная фирма, с которой заказчик заключает контракт «под ключ» с объявленной стоимостью проекта – это _____схема управления проектом.
Правильный ответ: систем «под ключ»

4. Основной структурной единицей участников проекта является _____
Правильный ответ: команда проекта

5. Комплексные проекты, состоящие из ряда монопроекты и требуют применения проектного управления **_____**
Правильный ответ: мультипроекты

6. В науке различают два уровня исследования: теоретический и _____
Правильный ответ: эмпирический

7. Единое, взаимообусловленное развитие науки и техники называется _____
Правильный ответ: научно-технический прогресс

8. Генеральная цель проекта, четко выраженная причина его существования - это_____
Правильный ответ: миссия проекта

9. Центральное звено в выработке направлений действий с целью получения обозначенных миссией и системой целей результатов проекта – это _____ проекта.
Правильный ответ: стратегия

10.С чего начинается стратегический анализ проектной деятельности?
Правильный ответ :анализа внешней и внутренней среды

11. В качестве чего в зависимости от типа/цели проекта, могут выступать: научная разработка, новый технологический процесс, программное средство, строительный объект, реализованная учебная программа, реструктурированная компания, сертифицированная система качества и т. д.?
Правильный ответ: результат

12. Фаза проекта, включающая формулирование целей, анализ инвестиционных возможностей, обоснование осуществимости (технико - экономическое обоснование) и планирование проекта называется_____;
Правильный ответ: концептуальной

13. По своей «удаленности» от практики науки разделяют на два крупных типа: фундаментальные и _____
Правильный ответ: прикладные

14. Неотъемлемая друга часть общего процесса планирования проекта и определения его целей, отношение а также подготовки сводного (генерального) плана проекта и матрицы распределения ответственности и обязанностей – это процесс_____
Правильный ответ: структуризации проекта

15. Функция управления проектом которая включает основные, базовые виды деятельности, которые должны осуществлять управляющие работники на всех уровнях и во всех предметных областях по проекту – называется _____?
Правильный ответ: управленческая.

ПК- 1 Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания
ПК-1.3 Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

Задания закрытого типа:

1. Основными инструментами долгосрочного планирования являются:
а Бизнес-планы
б Расходные и доходные сметы
в Плановые калькуляции
Правильный ответ: в
2. Как происходит процесс анализа отклонений фактических результатов от плановых?
а От значений запланированных результатов отнимаются значения фактических результатов
б От значений фактических результатов отнимаются значения запланированных результатов
в Значения фактических результатов делятся на значения запланированных результатов
Правильный ответ: в
3. Макроэкономическими показателями являются:
а) издержки производства фирмы;
б) прибыль предприятия;
в) национальный доход;
г) чистый национальный продукт.
Правильный ответ: б, в
4. Какие из перечисленных экономических целей НЕ ИМЕЮТ точного количественного измерения:
а) социальная справедливость;
б) экономический рост;
в) экономическая свобода;
г) уровень цен;
Правильный ответ: а, в
5. Общественное производство состоит из следующих фаз:
1) обмен;
2) потребление;
3) распределение;
4) производство.
Правильный ответ: 4, 3, 1, 2.

Задания открытого типа:

1. Превышение доходов бюджета над его расходами - это_____
Правильный ответ: профицит

2. Устойчивое повышение общего уровня цен в экономике, которое сопровождается обесцениванием денег и снижением их покупательной способности – это _____
Правильный ответ: инфляция

3. Если увеличение национального производства товаров и услуг связано с совершенствованием технологий, улучшением качества ресурсов, ростом квалификации работников, то такой тип экономического роста является _____
Правильный ответ: интенсивным

4. _____ - счет предприятия в банке, используемый для ведения текущих операций, расчетов с поставщиками, хранения временно свободных денежных средств.
Правильный ответ: расчетный счет.

8. _____ - это объем товара, который потребитель готов купить по какой - либо из возможных цен за данный период времени.
Правильный ответ: спрос.
9. Заказчик - будущий владелец и пользователь результатов проекта – это .
Правильный ответ: главный участник проекта

10. Предоставление финансовых ресурсов для реализации инвестиционных проектов в виде кредита без права регресса, с ограниченным или полным регрессом на заемщика со стороны кредитора - _____.
Правильный ответ: проектное финансирование.

11. _____ - исчисляемая в денежном выражении разница между выручкой от реализации продукции и затратами на ее производство. Это наиболее важный показатель, обобщающий финансовые результаты деятельности предприятия. Цель производителя – ее максимизация.
Правильный ответ: прибыль.

12. _____ - это нужда или недостаток в чем – либо необходимом для поддержания жизнедеятельности организма человека, обеспечения его безопасности, развития личности
Правильный ответ: потребность.

***13.* Период в деятельности фирмы в течение которого она может изменить все факторы производства, используемые для изготовления продукции, т. е. размер постоянных и переменных издержек.**
Правильный ответ: долгосрочный период.

14. _____ - это реальная или потенциальная способность фирмы производить и реализовывать товары (оказывать услуги), которые по ценовым и неценовым (качественным) характеристикам более привлекательны для покупателей, чем товары и услуги фирм – конкурентов.
Правильный ответ: конкурентоспособность фирмы.
15. _____ - непредсказуемое, непредвиденное событие, не зависящее от действий сторон, участвующих в сделке, но ведущее к нарушению договорных обязательств, например, стихийные бедствия, военные действия.
Правильный ответ: форс – мажор.

5.4 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 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 приня-

тия 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

№ пп	Наименование раздела (темы) дисциплины	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
1	**Раздел 1.** «Введение»	ОПК-1	ОПК-1.1. ОПК-1.2.	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации. Тесты.	6 занятие
2	**Раздел 2.** «Инновационная деятельность»	ОПК-1	ОПК-1.1. ОПК-1.2.	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Решение задачи	8 занятие
3	**Раздел 3.** «Инновационные процессы в общественном питании»	ОПК-1	ОПК-1.1. ОПК-1.2.	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты.	10 занятие
4	**Раздел 4.** «Экспертиза инновационных проектов»	ПК-1	ПК-1.3.	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации.	14 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 проблемы	Проблема не 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 выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта 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	Использованы информационные тех-	Использованы информационные	Широко использованы информационные тех-

	технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	нологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	нологии (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 п 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 выставления зачета.

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.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим практические занятия. 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.

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов зачету	1занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель

Зачет	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на зачете	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**
Высокотехнологичные производства в общественном питании : учебное пособие / Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова, Г. А. Губаненко, С. В. Ивлева. — Красноярск : СФУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7638-3850-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157642 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157642
Основы инвестиционно-инновационного риск-менеджмента в системе управления хозяйствующими субъектами России : монография / А. Т. Алиев, К. В. Балдин, Е. Н. Романов, Н. Б. Москалева. — Москва : Дашков и К, 2023. — 484 с. — ISBN 978-5-394-05210-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392321	https://e.lanbook.com/book/392321
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
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-394-03538-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277670	https://e.lanbook.com/book/277670
Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92225 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/92225

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 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО

- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Zoom Свободно распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»
- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека 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
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&section=2
База ГОСТов ГОСТ 17527-2014 Упаковка. Термины и определения	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
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	https://agris.fao.org/agris-search/index.do

Наименование ресурса	Режим доступа
смежным с ним отраслям	
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
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/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html
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/

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

Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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, служащими для 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 № 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). 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. 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 № 607 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, столы, стулья, аудиторная доска, барная стойка, шкафы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной), (телевизор); специализированное учебное оборудование - (кофеварка, столовая посуда, наборы ножей, вилок, чашек, электрическая печь, кухонные принадлежности (скатерти, салфетки), одежда для официантов и барменов, блузы, жакеты, кители, микроволновка, электрический чайник, электрический куллер, вытяжка); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. 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 № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. 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. 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