Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:37:18
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Бизнес-планирование инвестиционных проектов в индустрии питания

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

Программа разработана:

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

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

п. Персиановский, 2026 г.

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

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

Универсальные компетенции (УК):

– УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

– УК-3 - Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Индикаторы достижения компетенции:

– УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода

– УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций

– УК-3.1 - Организует и руководит работой команды

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

Код компе-тенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода	*Знание:* способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода *Умение:* осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий *Навык и / или опыт деятельности:* осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
		УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций	*Знание:* стратегии действий по решению проблемных ситуаций *Умение:* вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций *Навык и / или опыт деятельности:*

			вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 - Организует и руководит работой команды	*Знание:* способов организации работы команды *Умение:* руководить работой команды *Навык и / или опыт деятельности:* организации и осуществления руководства работы команды
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:* основных методов подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания *Умение:* анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания *Навык и / или опыт деятельности:* подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

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

Курс, семестр	Трудоем-кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2025 год набора						
2/4	4/144	6	10	0,2	123,8	зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
1/2	4/144	16	32	0,2	95,8	зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
2/4	4/144	6	10	0,2	123,8	зачет

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

3.1 Структура состоит из разделов (тем):

Дисциплина «Бизнес-планирование инвестиционных проектов в индустрии питания»	
Раздел 1. «Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана предприятия общественного питания»	**Раздел 2. «**Анализ внутренней среды предприятия»
Раздел 3. «Анализ структуры и расчет емкости рынка. Определение целевой аудитории предприятия общественного питания»	**Раздел 4.** «Исследование конкурентной среды»
Раздел 5. «Ценовая политика в системе бизнес-планирования»	**Раздел 6.** «Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама»
Раздел 7. «Производственный и организационный планы предприятия»	**Раздел 8.** «Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками»

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения			
			2025		2026	
				заочная	очно	заочно
1	**Раздел 1.** «Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана предприятия общественного питания»	Предмет и содержание бизнес-планирования, социально-экономическая сущность бизнес-плана. Основные принципы, функции, цели и задачи бизнес-планирования. Общие требования, предъявляемые к бизнес-планам. Подготовка к разработке и составлению бизнес-плана. Структура проекта. Определение сути проекта (профиль компании, продукты и услуги). Бизнес-идея проекта. Порядок проведения пред-проектных исследований. Анализ возможностей и препятствий (анализ отрасли, анализ клиентов, анализ рынка). Разработка стратегии (маркетинг, производственный план, финансовый план). Основные разделы бизнес-плана, инвестиционного проекта предприятия общественного питания.		0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения			
			2025		2026	
				заочная	очно	заочно
2	**Раздел 2.** «Анализ внутренней среды предприятия»	Общая характеристика предприятия: история развития предприятия, организационно-правовая форма, организационная структура, сфера деятельности, основные продукты и услуги. Кредитная история. Экономический анализ деятельности предприятия. Анализ технико-экономических показателей: выручка, прибыль, рентабельность, показатели использования основных фондов и оборотных средств, численность персонала, фонд оплаты труда, производительность труда. Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности. Анализ внутренних возможностей предприятия общественного питания: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы.		0,5	2	0,5
3	**Раздел 3.** «Анализ структуры и расчет емкости рынка. Определение целевой аудитории предприятия общественного питания»	Изучение товарной структуры рынка. Оценка конъюнктуры рынка. Общая структура спроса. Прогноз основных показателей рынка. Факторы, влияющие на величину, структуру и динамику спроса. Определение емкости рынка. Общие и специфические факторы рынка. Процесс принятия решения о покупке. Оценка потребностей с позиции мотивации, потребительского поведения и рационального потребления. Классификация потребителей в индустрии питания. Выбор типа потребителей с учетом сегментирования рынка. Основные критерии сегментирования: географический, демографический, социально-экономический, психографический. Выбор методов рыночной сегментации рынка.		0,5	2	0,5
4	**Раздел 4.** «Исследование конкурентной среды»	Понятие конкурентной среды туристского предприятия. Виды конкуренции и характеристика типов рынков. Виды предпринимательского поведения в индустрии питания. Реакция конкурентов на изменение рыночного поведения компании. Анализ факторов конкурентной среды и определение доли рынка предприятий общественного питания. Характеристика основных конкурентов. Анализ продукции и услуг конкурентов. Анализ ценовой политики,		0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения			
			2025		2026	
				заочная	очно	заочно
		программ продвижения. Оценка конкурентоспособности предприятия при его проектировании или развитии.				
5	**Раздел 5.** «Ценовая политика в системе бизнес-планирования»	Этапы формирования ценовой политики. Определение цели ценообразования. Выбор ценовой политики. Разработка стратегии ценообразования. Методы установления цен: затратные методы, метод потребительской оценки, метод анализа цен конкурентов, метод директ-костинг. Рыночная корректировка: дифференцирование цен, использование различных видов цен в индустрии питания.		0,5	2	0,5
6	**Раздел 6.** «Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама»	Сущность сбытовой деятельности предприятий индустрии питания. Каналы распространения товаров и услуг, уровни каналов. Способы и методы реализации (сбыта) продукта: директ-маркетинг, теле-маркетинг, косвенный сбыт, селективный сбыт, исключительный сбыт. Формирование программы сбыта. Разработка программы сбыта в натуральном и стоимостном виде. Особенности разработки плана продвижения для предприятий общественного питания. Определение цели продвижения, характеристика целевой аудитории, анализ и выбор каналов продвижения, разработка медиаплана, разработка итогового плана продвижения с учетом шага проекта.		0,5	2	0,5
7	**Раздел 7.** «Производственный и организационный планы предприятия»	Характеристика технологии производства продукции и услуг. Обоснование строительных решений при возведении объектов по плану. Оценка потребности в технологическом и торговом оборудовании. Выбор поставщиков оборудования. Оценка и представление затрат на оборудование. Расчет потребности в сырье, материалах, комплектующих, производственных затратах. Организационная схема управления предприятием. План персонала, система подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала. Расчет потребности в затратах на оплату труда персонала. Организационный план управления проектом. Календарный график мероприятий по проекту. Инвестиционный план: потребность в		0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения			
			2025		2026	
				заочная	очно	заочно
		финансировании, источники финансирования, условия и сроки финансирования, условия возврата инвестиций. Диаграмма GANT.				
8	**Раздел 8.** «Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками»	План прибылей и убытков. Выручка от реализации услуг предприятий в индустрии питания. Производственные затраты. Валовая маржа. Коммерческие издержки и постоянные затраты. Валовая прибыль. Налоговое окружение. План движения денежных средств. Критерии оценки инвестиционного проекта. Экономическая оценка (эффективность инвестиций): простые статистические методы, методы дисконтирования. Коэффициенты финансовой оценки: простая норма прибыли, срок окупаемости, текущая стоимость проекта (NPV), внутренняя норма прибыли (IRR). Управление рисками: финансовыми, организационными, социальными, техногенными и т.д.		1	2	1
Итого:			16	6	16	6

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/Форма обучения			
				2025		2026	
					заочная	очная	заочная
1	**Раздел 1.** «Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана	Практическое занятие 1. Технология разработки бизнес-плана. Выбор проектов бизнес-планов.	Написание реферата		0,5	2	0,5
		Практическое занятие 2. Разработка бизнес-идеи проекта. Определение факторов влияния на проект методом ПЭСТ-анализа. *Элементы практической подготовки:* Проведение «мозгового штурма» с целью выбора направлений, приоритетных для	Тесты		0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/Форма обучения			
				2025		2026	
					заочная	очная	заочная
	предприятия общественного питания»	отрасли индустрии питания.					
2	**Раздел 2.** «Анализ внутренней среды предприятия»	Практическое занятие 3. Анализ потребительского рынка.	Проведение опроса		0,5	2	0,5
		Практическое занятие 4. План проведения систематизации данных опроса. Другие методы анализа потребителей при разработке бизнес-плана. *Элементы практической подготовки:* разработка анкеты для проведения опроса потребителей услуг индустрии питания.	Защита презентации		0,5	2	0,5
3	**Раздел 3.** «Анализ структуры и расчет емкости рынка. Определение целевой аудитории предприятия общественного питания»	Практическое занятие 5. Позиционирование продукции и услуг при разработке бизнес-плана. *Элементы практической подготовки:* проведение анализа продукции и услуг на целевом рынке.	Написание реферата		0,5	2	0,5
		Практическое занятие 6. Выявление конкурентных преимуществ продукции по проекту. Сравнение с аналогами. Форма представления раздела в бизнес-плане. *Элементы практической подготовки:* освоение методов систематизации информации.	Тесты		0,5	2	0,5
4	**Раздел 4.** «Исследование конкурентной среды»	Практическое занятие 7. Анализ конкурентной среды	Проведение опроса		0,5	2	0,5
		Практическое занятие 8. Факторы оценки конкурентоспособности. *Элементы практической подготовки:* определение принципов и методов представления информации о конкурентах.	Подготовка доклада		0,5	2	0,5
5	**Раздел 5.** «Ценовая политика в системе бизнес-планирования»	Практическое занятие 9. Ценообразование при разработке бизнес-плана. Использование метода потребительской оценки на основании закона эластичности спроса по цене.	Тесты		0,5	2	0,5
		Практическое занятие 10. Затратный метод при разработке цены: формирование затрат, структура затрат, использование маржинального анализа при определении цены. Выбор базовых цен и системы их дифференциации.	Защита презентации		0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/Форма обучения			
				2025		2026	
					заочная	очная	заочная
		Элементы практической подготовки: освоение методики расчета коэффициента ценовой конкуренции.					
6	**Раздел 6.** «Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама»	Практическое занятие 11. План сбыта и продвижения. Формы и методы сбыта, разработка системы сбыта. Оценка уровня загрузки объекта. Расчет объема сбыта в натуральном и стоимостном выражении. Анализ сезонности продаж, определение коэффициента сезонности. *Элементы практической подготовки:* составление календарного плана сбыта с учетом этапов проекта.			0,5	2	0,5
		Практическое занятие 12. Виды и формы продвижения, методика разработки плана продвижения. Выбор медиа-каналов Оценка бюджета продвижения. *Элементы практической подготовки:* разработка плана продвижения.	Проведение опроса		0,5	2	0,5
7	**Раздел 7.** «Производственный и организационный планы предприятия»	Практическое занятие 13. Виды и формы производственной деятельности в индустрии питания. Производственная структура предприятия в зависимости от вида деятельности. Технологические особенности производственного планирования в системе бизнес-планирования. *Элементы практической подготовки:* формирование плана производства и структуры производственных затрат.	Написание реферата		0,5	2	0,5
		Практическое занятие 14. Организационный план. Организационная структура управления предприятием и проектом. План персонала. *Элементы практической подготовки:* разработка штатного расписания при разработке бизнес-плана.	Защита презентации		0,5	2	0,5
8	**Раздел 8.** «Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками»	Практическое занятие 15. Методы оценки эффективности проекта.	Подготовка доклада		2	2	2
		Практическое занятие 16. Проектный анализ при оценке рисков и чувствительности проекта. *Элементы практической подготовки:* расчет плана прибыли и убытков, плана движения денежных средств.	Тесты		1	2	1
Итого:					10	32	10

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			
			2025		2026	
			очная	заочно	очная	заочно
1	**Раздел 1.** «Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана предприятия общественного питания»	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации.		15	12	15
2	**Раздел 2.** «Анализ внутренней среды предприятия»	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации		15	12	15
3	**Раздел 3.** «Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка. Определение целевой аудитории предприятия общественного питания»	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение задач.		15,8	11,2	15,8
4	**Раздел 4.** «Исследование конкурентной среды»	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение задач.		15	12	15
5	**Раздел 5.** «Ценовая политика в системе бизнес-планирования»	Сбор материала. Решение задач.		15	11,2	15
6	**Раздел 6.** «Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама»	Сбор материала. Подготовка презентации.		15	11	15
7	**Раздел 7.** «Производственный и организационный планы предприятия»	Сбор материала. Написание реферата.		15	12	15
8	**Раздел 8.** «Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками»	Сбор материала. Решение задач.		18	14,4	18
Итого:				123,8	95,8	123,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию				0,2	0,2	0,2
Итого:				124	96	124

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана предприятия общественного питания»	Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167637 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/167637
	Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/152312
Раздел 2. «Анализ внутренней среды предприятия»	Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72023
Раздел 3. «Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка. Определение целевой аудитории предприятия общественного питания»	Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167637 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/167637

	Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/152312
Раздел 4. «Исследование конкурентной среды»	Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72023
	Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167637 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/167637
Раздел 5. «Ценовая политика в системе бизнес-планирования»	Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/152312
	Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72023

Раздел 6. «Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама»	Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167637 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/167637
	Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/152312
Раздел 7. «Производственный и организационный планы предприятия»	Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72023
	Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167637 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/167637
Раздел 8. «Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками»	Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/152312

	Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72023

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

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(УК-1/ УК-1.1)	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода	способы осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
(УК-1/ УК-1.2)	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций	стратегию действий по решению проблемных ситуаций	вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций	вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций
(УК-3/ УК-3.1)	Способен организовывать и руководить работой	УК-3.1 - Организует и руководит работой команды	способы организации работы команды	руководить работой команды	организации и осуществления руководства работы команды

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели				
(ПК-1/ ПК-1.3)	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	основные методы подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания	анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
Знать способы осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода **(УК-1/ УК-1.1)**	**Фрагментарное знание** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	**Сформированные и систематические знания** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
Уметь осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий **(УК-1/ УК-1.1)**	**Фрагментарное умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий **/Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	**Успешное и систематическое умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий
Владеть навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода **(УК-1/ УК-1.1)**	**Фрагментарное применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
			подхода	
Знать стратегии действий по решению проблемных ситуаций **(УК-1/ УК-1.2)**	**Фрагментарное знание** стратегии действий по решению проблемных ситуаций **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** стратегии действий по решению проблемных ситуаций	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** стратегии действий по решению проблемных ситуаций	**Сформированные и систематические знания** стратегии действий по решению проблемных ситуаций
Уметь вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций **(УК-1/ УК-1.2)**	**Фрагментарное умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций **/Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций	**Успешное и систематическое умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций
Владеть навыками вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций **(УК-1/ УК-1.2)**	**Фрагментарное применение навыков** вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций	**Успешное и систематическое применение навыков** вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций
Знать способов организации работы команды **(УК-3/ УК-3.1)**	**Фрагментарное знание** способов организации работы команды **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** способов организации работы команды	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** способов организации работы команды	**Сформированные и систематические знания** способов организации работы команды
Уметь	**Фрагментарное**	**В целом**	**В целом**	**Успешное и**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
руководить работой команды **(УК-3/ УК-3.1)**	**умение** руководить работой команды **/Отсутствие умения**	**успешное, но не систематическое умение** руководить работой команды	**успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** руководить работой команды	**систематическое умение** руководить работой команды
Владеть навыками организации и осуществления руководства работы команды **(УК-3/ УК-3.1)**	**Фрагментарное применение навыков** организации и осуществления руководства работы команды **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** организации и осуществления руководства работы команды	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** организации и осуществления руководства работы команды	**Успешное и систематическое применение навыков** организации и осуществления руководства работы команды
Знать основные методы подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания **(ПК-1/ ПК-1.3)**	**Фрагментарное знание** основных методов подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основных методов подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основных методов подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания	**Сформированные и систематические знания** основных методов подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания
Уметь анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания **(ПК-1/ ПК-1.3)**	**Фрагментарное умение** анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания **/Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	**Успешное и систематическое умение** анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания
Владеть навыками подготовки предложений	**Фрагментарное применение навыков** подготовки предложений по	**В целом успешное, но не систематическое применение**	**В целом успешное, но сопровождающееся**	**Успешное и систематическое применение навыков**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка **(ПК-1/ ПК-1.3)**	формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка **/Отсутствие навыков**	**навыков** подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	**отдельными ошибками применение навыков** подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

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

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

1. Определение понятия «бизнес-план».
2. Цели, задачи и функции бизнес-плана.
3. Процесс подготовки к разработке и составлению бизнес-плана.
4. Порядок проведения предпроектных исследований.
5. Назначение маркетинговых исследований в системе бизнес-планирования.
6. Структура маркетинговой среды предприятия.
7. Факторы формирования макросреды при разработке бизнес-плана.
8. Сущность оценки конкурентной среды.
9. Особенности качественных и параметрических показателей конкурентной среды.
10. Сущность оценки конкурентоспособности предприятия при разработке бизнес-плана предприятия общественного питания.
11. Особенности анализа потребителей продукции и услуг в бизнес-планировании.
12. Обоснование необходимости проведения анализа внутренней среды предприятия при разработке бизнес-плана.
13. Пример SWOT-анализа предприятия общественного питания.
14. Принципиальные различия организационно-правовых форм предпринимательства.
15. Достоинства и недостатки использования различных организационно-правовых форм.
16. Существенные особенности технологии регистрации и открытия предприятия общественного питания
17. Составные элементы оценки текущей деятельности предприятия общественного питания.

18. Назначение анализа финансового состояния предприятия.
19. Значение комплексного экономического анализа на предприятии.
20. Перечень показателей комплексного экономического анализа на предприятии.
21. Сущность раздела бизнес-плана «Характеристика продукции и услуг».
22. Принципиальные различия методики разработки плана маркетинга в бизнес-плане и в маркетинговой стратегии.
23. Пример расчета емкости рынка.
24. Характеристика программы сбыта товаров и услуг предприятий индустрии питания при разработке бизнес-плана.
25. Методы ценообразования предприятий общественного питания.
26. Составные элементы классификации, состава и структуры затрат предприятий индустрии питания.
27. Зависимость использования метода «директ-костинг» в управлении себестоимостью и прибылью?
28. Характеристика видов и форм продвижения с точки зрения проектного анализа.
29. Пример методики формирования производственного и организационного плана при планировании деятельности предприятий индустрии питания.
30. Метод планирования работы с персоналом предприятий общественного питания.
31. Пример организационного плана управления проектом.
32. Принципиальные различия видов и форм оплаты труда персонала на предприятиях индустрии питания.
33. Особенности учетной политики предприятия общественного питания.
34. Основные факторы, от которых зависит система налогообложения на предприятиях общественного питания.
35. Составные элементы структуры и объема затрат при планировании прибылей и убытков.
36. Процесс планирования прибыли и денежных потоков при разработке бизнес-плана предприятия общественного питания.
37. Факторы, вызывающие необходимость инвестиционного планирования.
38. Пример потребностей и источников финансирования.
39. Метод планирования движения денежных средств на основе инвестиционного плана и плана прибылей.
40. Определение понятия «эффективность проекта».
41. Основные показатели эффективности проекта.
42. Сущность анализа чувствительности проекта на изменение базовых показателей.
43. Перечень рисков при разработке и представлении бизнес-планов предприятий общественного питания.
44. Принципиальные различия мер управления и страхования рисков.

Задания для подготовки к зачету

УК-1/ УК-1.1

Знать способы осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода

1. Определение понятия «бизнес-план».
2. Цели, задачи и функции бизнес-плана.
3. Процесс подготовки к разработке и составлению бизнес-плана.
4. Порядок проведения предпроектных исследований.

Уметь вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций

1. Назначение маркетинговых исследований в системе бизнес-планирования.
2. Структура маркетинговой среды предприятия.
3. Факторы формирования макросреды при разработке бизнес-плана.

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

1. Сущность оценки конкурентной среды.
2. Особенности качественных и параметрических показателей конкурентной среды.
3. Сущность оценки конкурентоспособности предприятия при разработке бизнес-плана предприятия общественного питания.
4. Особенности анализа потребителей продукции и услуг в бизнес-планировании.

УК-1/ УК-1.2

Знать стратегии действий по решению проблемных ситуаций

1. Обоснование необходимости проведения анализа внутренней среды предприятия при разработке бизнес-плана.
2. Пример SWOT-анализа предприятия общественного питания.
3. Принципиальные различия организационно-правовых форм предпринимательства.
4. Достоинства и недостатки использования различных организационно-правовых форм.

Уметь вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций

1. Существенные особенности технологии регистрации и открытия предприятия общественного питания
2. Составные элементы оценки текущей деятельности предприятия общественного питания.
3. Назначение анализа финансового состояния предприятия.

Навык вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций

1. Значение комплексного экономического анализа на предприятии.
2. Перечень показателей комплексного экономического анализа на предприятии.
3. Сущность раздела бизнес-плана «Характеристика продукции и услуг».
4. Принципиальные различия методики разработки плана маркетинга в бизнес-плане и в маркетинговой стратегии.

УК-3/ УК-3.1

Знать способов организации работы команды

1. Пример расчета емкости рынка.
2. Характеристика программы сбыта товаров и услуг предприятий индустрии питания при разработке бизнес-плана.
3. Методы ценообразования предприятий общественного питания.
4. Составные элементы классификации, состава и структуры затрат предприятий индустрии питания.

Уметь руководить работой команды

1. Зависимость использования метода «директ-костинг» в управлении себестоимостью и прибылью?
2. Характеристика видов и форм продвижения с точки зрения проектного анализа.
3. Пример методики формирования производственного и организационного плана при планировании деятельности предприятий индустрии питания.

Навык организации и осуществления руководства работы команды
1. Метод планирования работы с персоналом предприятий общественного питания.
2. Пример организационного плана управления проектом.
3. Принципиальные различия видов и форм оплаты труда персонала на предприятиях индустрии питания.
4. Особенности учетной политики предприятия общественного питания.

ПК-1/ ПК-1.3

Знать основные методы подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания
1. Основные факторы, от которых зависит система налогообложения на предприятиях общественного питания.
2. Составные элементы структуры и объема затрат при планировании прибылей и убытков.
3. Процесс планирования прибыли и денежных потоков при разработке бизнес-плана предприятия общественного питания.
4. Факторы, вызывающие необходимость инвестиционного планирования.

Уметь анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания
1. Пример потребностей и источников финансирования.
2. Метод планирования движения денежных средств на основе инвестиционного плана и плана прибылей.
3. Определение понятия «эффективность проекта».

Навык подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка
1. Основные показатели эффективности проекта.
2. Сущность анализа чувствительности проекта на изменение базовых показателей.
3. Перечень рисков при разработке и представлении бизнес-планов предприятий общественного питания.
4. Принципиальные различия мер управления и страхования рисков.

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

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода

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.

УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций

Задания закрытого типа:

1. Основным импульсом для принятия управленческого решения является:

а Экономическое обоснование данного решения

б Личный энтузиазм управленца

в Потребность в ликвидации проблемы

Правильный ответ: В.

2. Деловая репутация организации представляет собой:

а) способность справляться с более сложными и масштабными проблемами;

б) систему ценностей и норм, которые разделяются сотрудниками организации и определяют их организационное поведение;

в) устойчивое мнение о качествах и достоинствах организации в деловом мире или определенном сегменте рынка.

Правильный ответ: в.

3. Основой принятия управленческого решения являются:

а Последовательности, суждение, мировоззрение

б Рациональность, мировоззрение, логика

в Суждение, рациональность, интуиция

Правильный ответ: в.

4. Требования, предъявляемые к системе управления, включают:

а Динамичность и конкретное количественное выражение

б Наличие причинно-следственных связей между элементами, а также параметра, воздействием на который удается изменить ход процесса; динамичность

в Наличие прямой связи между управляющей и управляемой системами; гибкость

Правильный ответ: д.

2**. Проекты, имеющие высокую прибыльность и дающие конкурентоспособную продукцию, финансируются:**

а) с дополнительным регрессом на заемщика

б) без права регресса на заемщика

в) с полным регрессом на заемщика

Правильный ответ: б.

Задания открытого типа:

1. Функция менеджмента, которая помогает ответить на вопросы: каковы сильные и слабые стороны организации, куда она намерена двигаться, каковы цели организации, каким образом, с помощью каких приемов и методов можно достигнуть поставленных целей? Это функция _____

Правильный ответ: планирование.

2. Дополните фразу: «Функция _____ заключается в проверке результатов в течение всего процесса достижения цели (целей) в заранее установленные сроки, представляет собой систему наблюдения и проверки соответствия фактических параметров функционирования управляемой подсистемы запланированным показателям и принятым решениям».

Правильный ответ: контроля.

3. _____ - это совокупность научно обоснованных принципов, форм, методов, приемов и средств управления инновациями в сфере их создания, освоения в производстве и продвижении на рынок с целью получения прибыли. Это наука, направленная на стимулирование и эффективное управление инновационными процессами на макро – и микроуровнях.

Правильный ответ: инновационный менеджмент.

4. _____ - это внутренний документ, который определяет обязанности работника компании на занимаемой должности, его полномочия, ответственность, права, требования к его квалификации и формы его поощрения. Это краткое изложение основных задач, требующихся навыков и полномочий различных должностей в организации.

Правильный ответ: должностные инструкции.

***5.* _____ - выбор одного из нескольких вариантов о вложении финансовых ресурсов на длительный срок, с учетом стратегических целей конкретного инвестора и анализа степени риска. Это окончательно сложившееся мнение (решение) инвестора, которое касается существующих преимуществ и недостатков вкладывания денежных средств в рассматриваемый объект инвестирования.**

Правильный ответ: инвестиционное решение.

6. _____ - метод стратегического планирования, заключающийся в выявлении, оценке факторов внутренней и внешней среды организации и разделении их на четыре категории: strengths (сильные стороны), weaknesses (слабые стороны), opportunities (возможности), threats (угрозы).

Правильный ответ: SWOT - анализ.

7.Система управленческих действий и отношений, возникающих внутри хозяйствующего субъекта, направленная на эффективное привлечение, распределение и контроль финансовых ресурсов.
Правильный ответ: финансовый менеджмент

8. Деятельность, направленная на достижение показателей качества, запрашиваемых потребителей, соответствующих проектно – конструкторским, контрактным и иным требованиям.
Правильный ответ: управление качеством (продукции)
.

9. Функция управления, предполагающая использование мотивов поведения человека в практике управления его деятельностью. Поведение каждого человека определяется внутренними силами, побуждающими человека с осуществлению определенных действий. Это _____
Правильный ответ: мотивация.

10. _____ - это противоречие между двумя или более сторонами (конкретными лицами, группами). Каждая сторона совершает действия, направленные на достижение ее цели, принятия точки зрения, при этом мешает другой стороне делать то же самое.
Правильный ответ: конфликт.

11. _____ - это процесс проверки того, как данная организация осуществляет свои задачи, реализует поставленные цели, а также корректировка ее действий. Это одна из функций менеджмента. Состоит из 3 этапов: постановка задач для исполнения; проверка реального исполнения задач; решение проблем, если исполнение не соответствует поставленным задачам.
Правильный ответ: контроль.

12. _____ - обмен смысловой информацией между двумя или более людьми.

Правильный ответ: коммуникация.

13. _____ - это управляющий компанией, банком, финансовым учреждением, их структурными подразделениями; профессионал своего дела, наделенный исполнительной властью.

Правильный ответ: менеджер

14. Все стадии, через которые проходит организация за время своего существования: рождение, детство, юность, зрелость, старение, возрождение. – это _____

Правильный ответ: Жизненный цикл организации

15. _____ - это превосходство фирмы над ее конкурентами в экономической, технической, организационной либо иных областях деятельности. Его можно выразить через достигнутые экономические показатели (дополнительная прибыль, высокая рентабельность, рыночная доля, высокий объем продаж)

Правильный ответ: конкурентное преимущество.

УК-3 - Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1 - Организует и руководит работой команды

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. Руководитель команды должен иметь следующие характерные черты:

а) стремление достигать совершенства во всем;

б) способность без предубеждения рассматривать и оценивать преимущества предложений;

в) способность создавать и поддерживать командный дух;

г) все ответы верны.

Правильный ответ: г

2. Определите цифрами очередность стадий стратегического планирования в производственной деятельности:

а) анализ внешней среды

б) анализ альтернатив и выбор стратегии

в) миссия и цели

г) анализ сильных и слабых сторон

д) управление реализацией стратегии

е) оценка стратегии

Правильный ответ: в – 1, а – 2, г – 3, б – 4, д – 5, е – 6

3. Команда – это:

а) творческий коллектив единомышленников;

б) неформальная группа в организации;

в) небольшое количество работников с определенными навыками и знаниями, преданные общим целям, взаимодействуют между собой и подотчетны друг другу;

д) группа специалистов.

Правильный ответ: в

4. *Влияние – это…*

а) способность на формальной основе оказывать влияние на отдельных лиц и на группы, побуждая их работать для достижения целей организации;

б) такое поведение индивида, которое вносит изменения в поведение, отношения и ощущения другого индивида;

в) процесс, с помощью которого одно лицо оказывает влияние на членов всей группы;

г) возможность влиять на поведение других.

Правильный ответ: б

5. Установите соответствие между способом разрешения межличностных конфликтов и его содержанием

.	Уклонение		Силовое подавление одной из сторон в конфликте
.	Сглаживание		Выработка у работников установок на неучастие в конфликта
.	Принуждение		Формирование у работников мнения, что любой конфликт для них невыгоден

Правильный ответ: 1-в, 2-б, 3-а

Задания открытого типа

1……. инструкции - это внутренний документ, который определяет обязанности работника компании на занимаемой должности, его полномочия, ответственность, права, требования к его квалификации и формы его поощрения. Это краткое изложение основных задач, требующихся навыков и полномочий различных должностей в организации.

Правильный ответ: должностные

2. …….стратегия заключается в разработке общей политики и планов использования ресурсов фирмы, нацеленных на максимально эффективную поддержку ее долговременной конкурентной стратегии.

Правильный ответ: операционная

3……..– совокупность операций и процедур воздействия управляющей подсистемы на управляемую, осуществляющихся в рамках организационной структуры системы

Правильный ответ: управленческий процесс

4. Группа работников, объединенная вокруг лидера для достижения общих целей, наделенных определенными управленческими полномочиями, зонами ответственности и ролевыми функциями – это …….

Правильный ответ: команда

5. ……- это управляющий компанией, банком, финансовым учреждением, их структурными подразделениями; профессионал своего дела, наделенный исполнительной властью.

Правильный ответ: менеджер

6. ……. - обмен смысловой информацией между двумя или более людьми.

Правильный ответ: коммуникация

7…… - это способность на формальной основе оказывать влияние на отдельных лиц и на группы, побуждая их работать для достижения целей организации

Правильный ответ: руководство

8. …… степень общей и специальной профессиональной подготовки работника, обладающего необходимыми знаниями, умением и навыками для выполнения определенных видов работ

Правильный ответ: квалификация

9. …….. персонала - это процесс сопряжения целей компании и целей работника для наиболее полного удовлетворения потребностей обоих, процесс побуждения себя и других к деятельности для достижения общих целей.

Правильный ответ: мотивация

10. _____ - это процесс проверки того, как данная организация осуществляет свои задачи, реализует поставленные цели, а также корректировка ее действий. Это одна из функций менеджмента. Состоит из 3 этапов: постановка задач для исполнения; проверка реального исполнения задач; решение проблем, если исполнение не соответствует поставленным задачам.

Правильный ответ: контроль

11. Уровень профессиональной готовности работника к определенному виду работы – это……

Правильный ответ: квалификация

12. Совокупность знаний, умений и навыков, личностных свойств и качеств, которыми необходимо обладать человеку для успешного выполнения профессиональных обязанностей, – это профессиональная

Правильный ответ: пригодность

13. Управленческие решения нельзя классифицировать по признаку….

Правильный ответ: рациональности

14. Верно ли данное утверждение. Можно ли представить процесс управления в виде схемы, общей для всех организаций, предприятий, фирмы?

Правильный ответ: *да*

15. Поведение одного человека, которое вносит изменение в поведение другого человека

Правильный ответ: влияние

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

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

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

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

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

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. «Сущность и содержание бизнес-планирования. Методика разработки бизнес-плана предприятия общественного питания»	УК-1 ПК-1	УК-1.1 УК-1.2 ПК-1.1	I этап	Устный ответ. Написание реферата Защита презентации.	1-е занятие
Раздел 2. «Анализ внутренней среды предприятия»	УК-3 ПК-1	УК-3.1 ПК-1.1	I этап	Тесты.	2-е занятие
Раздел 3. «Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка. Определение целевой аудитории предприятия общественного питания»	УК-1 УК-3	УК-1.1 УК-1.2 УК-3.1	I этап II этап	Устный ответ. Написание реферата. Решение задачи	3-е занятие
Раздел 4. «Исследование конкурентной среды»	УК-1 УК-3 ПК-1	УК-1.1 УК-3.1 ПК-1.3	II этап III этап	Устный ответ. Тесты.	4-е занятие
Раздел 5. «Ценовая политика в системе бизнес-планирования»	УК-1 ПК-1	УК-1.1 УК-1.2 ПК-1.3	I этап II этап	Написание реферата. Защита презентации	5-е занятие
Раздел 6. «Система распределения и сбыта. Маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама»	УК-1 УК-3 ПК-1	УК-1.1 УК-1.2 УК-3.1 ПК-1.3	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты.	6-е занятие
Раздел 7. «Производственный и организационный планы предприятия»	УК-1 УК-3 ПК-1	УК-1.1 УК-3.1 ПК-1.3	II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Решение задачи	7-е занятие
Раздел 8. «Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками»	УК-1 УК-3 ПК-1	УК-1.1 УК-3.1 ПК-1.3	I этап II этап III этап	Устный ответ. Написание реферата Защита презентации.	8-е занятие

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

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

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	докладом, но недостаточно полно.	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	Использованы информационные	Использованы информационные	Широко использованы

	информационны е технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

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

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер 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.

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Ангелина, И. А. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании : учебное пособие / И. А. Ангелина. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167637 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/167637
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152312 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/152312
Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72023 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72023

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 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 №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная биб-лиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Компания 000 Волтек Групп	Voltekgroup.com
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	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
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 смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства SpringerNature	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-

Наименование ресурса	Режим доступа
	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/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

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

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 № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-иономер, 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