

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2024 15:28:28

Уникальный программный ключ:

24f866be2aca16484036a8c5b9c309a933e905

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

**Одобрена**  
на заседании кафедры

15.11.2023 г.

протокол № 3

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

**Утверждена**

Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

13 декабря 2023 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Наименование дисциплины | Методы продвижения и повышения конкурентоспособности предприятия индустрии питания |
| Направление подготовки  | 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания                  |
| Профиль                 | Управление в индустрии питания   |
| Форма обучения          | заочная  |
| Год набора              | 2024   |
| Разработана:            |  |
| Доцент, к.т.н.          |  |
| Мысаков Д.С.            |  |

Екатеринбург  
2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ВВЕДЕНИЕ</b>  | <b>3</b>  |
| <b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>3</b>  |
| <b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>  | <b>3</b>  |
| <b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>3</b>  |
| <b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>   | <b>3</b>  |
| <b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>  | <b>5</b>  |
| <b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ<br/>ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>  | <b>5</b>  |
| <b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>  | <b>7</b>  |
| <b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО<br/>ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ<br/>ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>   | <b>9</b>  |
| <b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ,<br/>НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>10</b> |
| <b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ<br/>ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И<br/>ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ,<br/>ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО<br/>ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> | <b>10</b> |
| <b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ<br/>ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО<br/>ДИСЦИПЛИНЕ</b>  | <b>11</b> |

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

|         |  |
|---------|--|
| ФГОС ВО | Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)  |
| ПС      | 33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510) |

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Методы продвижения и повышения конкурентоспособности предприятия индустрии питания является формирование знаний и навыков продвижения продукции и услуг предприятий общественного питания, а так же анализа и оценки конкурентоспособности продукции и товарного профиля предприятия.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

| Промежуточная аттестация | Часов            |                                 |        |   |  | З.е. |
|--------------------------|------------------|---------------------------------|--------|---|--|------|
|                          | Всего за семестр | Контактная работа .(по уч.зан.) |        |   | Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых |      |
|                          |                  | Всего                           | Лекции | Практические занятия, включая курсовое проектирование |  |      |
| Семестр 2                |                  |                                 |        |   |  |      |
| Зачет                    | 108              | 16                              | 4      | 12  | 88   | 3    |

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

| Шифр и наименование компетенции                                     | Индикаторы достижения компетенций  |
|---|--|
| организационно-управленческий                                       |  |
| ПК-2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания | ИД-1.ПК-2 Знать:<br>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания<br>Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания<br>Основы риск-менеджмента и антикризисного управления |

|  |  |
|--|--|
| <p>ПК-2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания</p> | <p>ИД-2.ПК-2 Уметь:<br/>         Формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон<br/>         Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий<br/>         Владеть навыками выявления проблем развития предприятия питания<br/>         Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания<br/>         Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p>  |
|  | <p>ИД-3.ПК-2 Иметь практический опыт:<br/>         Определение задач и целей развития предприятия питания<br/>         Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания<br/>         Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие<br/>         Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания<br/>         Стратегический контроль деятельности предприятия питания<br/>         Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания<br/>         Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания<br/>         Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению</p> |
| <p>ПК-3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания</p>      | <p>ИД-1.ПК-3 Знать:<br/>         Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания<br/>         Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями<br/>         Теория конфликтологии и психологии делового общения<br/>         Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности</p>   |
|  | <p>ИД-2.ПК-3 Уметь:<br/>         Выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания<br/>         Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи<br/>         Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания<br/>         Управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания<br/>         Преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений<br/>         Контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами</p>  |

|  |   |
|--|---|
| ПК-3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания | ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт:<br>Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания<br>Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания<br>Планирование и управление организацией процесса преобразований<br>Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания<br>Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания |
|--|---|

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Тема             | Наименование темы   | Всего часов | Контактная работа (по уч.зан.) |              |                      | Самост. работа | Контроль самостоятельной работы |
|------------------|---|-------------|--------------------------------|--------------|----------------------|----------------|---------------------------------|
|                  |   |             | Лекции                         | Лабораторные | Практические занятия |                |                                 |
|                  |   |             | Часов                          |              |                      |                |                                 |
| <b>Семестр 2</b> |   | 104         |                                |              |                      |                |                                 |
| Тема 1.          | Современные представления о продвижении услуг предприятий питания (ПК-2, ПК-3)    | 15,5        | 0,5                            |              | 3                    | 12             |                                 |
| Тема 2.          | Управление товарной политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)         | 23,5        | 0,5                            |              | 3                    | 20             |                                 |
| Тема 3.          | Управление ценовой политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)          | 27          | 1                              |              | 2                    | 24             |                                 |
| Тема 4.          | Методы оценки конкурентоспособности продукции в общественном питании (ПК-2, ПК-3) | 23          | 1                              |              | 2                    | 20             |                                 |
| Тема 5.          | Продвижение новых технологий, товаров и услуг (ПК-3)                              | 15          | 1                              |              | 2                    | 12             |                                 |

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

| Раздел/Тема                                    | Вид оценочного средства | Описание оценочного средства  | Критерии оценивания |
|--|-------------------------|---|---------------------|
| <b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>         |                         |   |                     |
| Темы 2-3                                       | Тест                    | Предлагается 2 варианта теста по 7 вопросов.  | 5 баллов            |
| Темы 4-5                                       | Контрольная работа      | Контрольная работа содержит 4 случайно выбранных из списка вопроса (всего вопросов 40). | 5 баллов            |
| Тема 1   | Тест                    | В тесте 7 вопросов  | 5 баллов            |
| <b>Промежуточная аттестация (Приложение 5)</b> |                         |   |                     |
| 2 семестр (За)                                 | Билет для зачета        | Билет состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания                     | зачет               |

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

| Показатель оценки | По 5-балльной системе | Характеристика показателя  |
|-------------------|-----------------------|--|
| 100% - 85%        | отлично               | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне   |
| 84% - 70%         | хорошо                | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.<br><br>Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) |
| 69% - 50%         | удовлетворительно     | обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне.<br>Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.  |
| 49 % и менее      | неудовлетворительно   | обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.<br>Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач                                       |
| 100% - 50%        | зачтено               | характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»   |
| 49 % и менее      | не зачтено            | характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»  |

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

|   |
|---|
| Тема 1. Современные представления о продвижении услуг предприятий питания (ПК-2, ПК-3)<br>Анализ и прогноз конъюнктуры рынка.   |
| Тема 2. Управление товарной политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)<br>Графические и экономико-математические методы оценки товарного портфеля предприятия. |
| Тема 3. Управление ценовой политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)<br>Этапы процесса ценообразования.<br>Факторы влияющие на формирование цены.             |
| Тема 4. Методы оценки конкурентоспособности продукции в общественном питании (ПК-2, ПК-3)<br>Формирование целей, задач, тактики продвижения продукции и услуг.            |
| Тема 5. Продвижение новых технологий, товаров и услуг (ПК-3)<br>Стратегия, планирование в Интернет-продвижении  |

### 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

|   |
|---|
| Тема 1. Современные представления о продвижении услуг предприятий питания (ПК-2, ПК-3)<br>Методика построения конкурентной карты рынка. Методика оценки интенсивности конкуренции на рынке. |
| Тема 2. Управление товарной политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)<br>Методика анализа продаж продукции предприятия общественного питания.                                   |
| Тема 3. Управление ценовой политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)<br>Методы ценообразования. Ценовые стратегии.  |
| Тема 4. Методы оценки конкурентоспособности продукции в общественном питании (ПК-2, ПК-3)<br>Оценка маркетинговых мероприятий продвижению продукции услуг.                                  |
| Тема 5. Продвижение новых технологий, товаров и услуг (ПК-3)<br>Оценка эффективности мероприятий Интернет-продвижений   |

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

|  |
|--|
| Тема 1. Современные представления о продвижении услуг предприятий питания (ПК-2, ПК-3)<br>1. Повторение лекционного материала.<br>2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.<br>3. Подготовка к практическим занятиям.<br>4. Выполнение домашнего задания: подготовка ответов на вопросы. |
| Тема 2. Управление товарной политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)<br>1. Повторение лекционного материала.<br>2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.<br>3. Подготовка к практическим занятиям.<br>4. Выполнение домашнего задания: подготовка ответов на вопросы.      |
| Тема 3. Управление ценовой политикой на предприятии общественного питания (ПК-2)<br>1. Повторение лекционного материала.<br>2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.<br>3. Подготовка к тесту.  |

Тема 4. Методы оценки конкурентоспособности продукции в общественном питании (ПК-2, ПК-3)

1. Повторение лекционного материала.
2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.
3. Подготовка к контрольной работе.

Тема 5. Продвижение новых технологий, товаров и услуг (ПК-3)

1. Повторение лекционного материала.
2. Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы по указанной теме.
3. Подготовка к практическим занятиям.
4. Выполнение домашнего задания: подготовка ответов на вопросы.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Контрольная работа не предусмотрена учебным планом.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

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

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

1. Жабина С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 264 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/493126>

2. Щербакова Е. В., Варивода А. А., Ольховатов Е. А. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 140 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/327293>

### **Дополнительная литература:**

1. Квасникова В. В., Жучкевич О. Н. Конкурентоспособность товаров и организаций. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2013. - 184 – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/400300>

2. Царев В.В., Кантарович А.А. Оценка конкурентоспособности предприятий (организаций). Теория и методология [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов по специальностям экономики и управления. - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 799 – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1028531>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Консультант+. Срок действия лицензии до 31.12.2024

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

#### Вопросы к зачету/экзамену

1. По отношению к какой экономике применимо понятие “конкурентоспособность”:
  - а) административно-командной; б) рыночной? Объясните, почему?
2. Дайте определение понятию “конкурентоспособность товара”.
3. Какова положительная роль конкуренции? Приведите синонимы понятия “конкуренция”.
4. В чём выражается относительность понятия “конкурентоспособность товара”?
5. Может ли товар, являясь неконкурентоспособным на рынке одного города (района), быть конкурентоспособным на рынке другого города, района? Поясните свой ответ.
6. Что может свидетельствовать о достаточной конкурентоспособности товара?
7. Можно ли поставить знак равенства между качеством и конкурентоспособностью товара? Обоснуйте свой ответ.
8. Приведите возможные примеры, когда высококачественный товар является неконкурентоспособным.
9. Что может влиять на конкурентоспособность товара, не влияя на его качество?
10. Дайте определение понятиям “рынок”, “сегмент потребительского рынка”. Охарактеризуйте назначение сегментации потребителей.
11. Дайте определение понятиям “критерий конкурентоспособности”, “фактор конкурентоспособности”.
12. Приведите примеры функциональной, видовой и предметной конкуренции.
13. Приведите примеры методов конкуренции (ценовой, неценовой, интегральной), примеры добросовестной и недобросовестной конкуренций.
14. Назовите виды конкурентных структур и их признаки: совершенная конкуренция, несовершенная конкуренция (монополистическая конкуренция, олигополия, монополия).
15. Охарактеризуйте роль маркетинговых исследований в формировании конкурентоспособности товара.
16. Приведите примеры конкурентных преимуществ по отношению к:
  - а) человеку; б) товару; в) предприятию.
17. Назовите два основных критерия конкурентоспособности.
18. Какой из критериев является единичным, а какой комплексным: а) цена потребления, продажная цена; б) стабильность качества, уровень качества; в) скорость старения, срок годности, потребительская новизна?
19. Какие основные количественные показатели конкурентоспособности Вам известны? Приведите формулы их расчета.
20. Что выражает коэффициент весомости показателя качества?
21. Какие субъекты рынка и с какой целью могут проводить оценку конкурентоспособности товара?
22. Приведите возможные примеры создания потребительской новизны. Что такое охранные документы?
23. Что в большей мере оказывает влияние на имидж предприятия?
24. Покажите отличие понятий «торговая марка», «товарный знак», «бренд»
25. Какова роль информативности товара в формировании его конкурентоспособности? Какими способами может достигаться информативность товара?

26. Какие комбинации изменения цен и качества возможны при формировании конкурентной стратегии?
27. Сочетание каких факторов, по мнению М. Портера, дает стойкое конкурентное преимущество?
28. Приведите примеры макроэкономических факторов конкурентоспособности товаров и услуг.
29. Обозначьте роль микроэкономических факторов в обеспечении конкурентоспособности товаров. Назовите эти факторы, приведите примеры.
30. Назовите принципы и порядок оценки конкурентоспособности товаров.
31. Назовите несколько методов оценки конкурентоспособности товаров.
32. Перечислите показатели качества услуги, которые не применяются для оценки конкурентоспособности товаров.
33. Каким образом критерии премии Правительства РФ в области качества можно применять для оценки конкурентоспособности?
34. Назовите несколько критериев конкурса «100 лучших товаров России»?
35. Назовите несколько критериев конкурса «Народная марка»?
36. Будут ли отличаться между собой номенклатура критериев конкурентоспособности товара, реализуемого на внутреннем рынке, и номенклатура критериев конкурентоспособности того же экспортного товара? Поясните свой ответ.
37. Почему метод структурирования функции качества (QFD) является одним из способов обеспечения конкурентоспособности товаров и услуг.
38. Какова цель метода функционально-стоимостного анализа (ФСА)?
39. Какие элементы Вы включили бы в систему обеспечения конкурентоспособности (СОК) товаров и услуг?
40. Какова роль человеческого фактора в решении проблемы конкурентоспособности?

**7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету**

| Номер задания                 | Правильный ответ | Содержание задания  | Компетенция |
|-------------------------------|------------------|---|-------------|
| <i>Задания открытого типа</i> |                  |   |             |
|                               |                  | Как называется процесс выработки стратегии, когда анализируется позиция предприятия на рынке, динамика развития, потенциала, поведение конкурентов, характеристики выпускаемой продукции, состояние экономики, культурной среды и т. д.   | ПК-2        |
|                               |                  | Методика _____-анализа делится на анализ внутренних факторов деятельности предприятия (сильные и слабые стороны) и внешних факторов (возможности и опасности).  | ПК-2        |
|                               |                  | Стратегия _____ предполагает рост за счет выхода на освоенный рынок с новым продуктом.  | ПК-2        |
|                               |                  | Стратегия _____осуществляет выход с новым товаром на новый рынок.   | ПК-2        |
|                               |                  | Стратегия _____заключается в поиске новых рынков для уже производимого товара.  | ПК-2        |
|                               |                  | Метод _____характерен как для внешнего, так и внутреннего контроля качества. Суть его заключается в том, что под видом обычных гостей в ресторан приходит один или несколько человек, специально обученных и подготовленных к данному визиту.   | ПК-3        |
|                               |                  | Какова будет чистая прибыль предприятия в 2023 г., если прибыль от реализации составляет 4000 тыс. руб., а налог на прибыль 20%   | ПК-3        |
|                               |                  | _____ – это традиционный, старый и наиболее исследованный метод повышения конкурентных преимуществ  | ПК-3        |
|                               |                  | _____ – это один из путей повышения конкурентоспособности; систематический, непрерывный поиск и изучение передового опыта конкурентов и игроков смежных отраслей, постоянное сравнение желаемых результатов и изменений бизнеса с разработанной эталонной моделью.  | ПК-3        |
|                               |                  | Один из путей повышения конкурентоспособности – это улучшение _____ выпускаемого продукта, что окажет влияние на: ускорение НТП, освоение новых рынков, увеличение экспорта, процветание.   | ПК-3        |
| <i>Задания закрытого типа</i> |                  |   |             |
|                               |                  | Последовательность процесса выработки стратегии можно отобразить в виде цепочки:<br>а) разработка миссии и целей предприятия – анализ внешней и внутренней среды –выбор конкретной стратегии развития – реализация стратегии.<br>б) анализ внешней и внутренней среды – разработка миссии и целей предприятия – выбор | ПК-2        |

|  |  |  |      |
|--|--|--|------|
|  |  | <p>конкретной стратегии развития – реализация стратегии.</p> <p>в) разработка миссии и целей предприятия – выбор</p> <p>конкретной стратегии развития – реализация стратегии - анализ внешней и внутренней среды.</p> <p>г) анализ внешней и внутренней среды – выбор конкретной стратегии развития – разработка миссии и целей предприятия – реализация стратегии.</p>  |      |
|  |  | <p>Основными объектами управления конкурентоспособностью являются:</p> <p>а) продажная цена товара и полезный эффект от его использования;</p> <p>б) издержки производства и сбыта;</p> <p>в) полезный эффект и цена потребления;</p> <p>г) потребительская новизна товара.</p>  | ПК-2 |
|  |  | <p>Форма расчета с поставщиками, транспортабельность товара, надежность поставки относятся к:</p> <p>а) производственным факторам конкурентоспособности;</p> <p>б) рыночным факторам конкурентоспособности;</p> <p>в) сбытовым факторам конкурентоспособности;</p> <p>г) сервисным факторам конкурентоспособности.</p>   | ПК-2 |
|  |  | <p>Стратегия конкурентной борьбы, заключающаяся в выпуске ограниченного количества узкоспециализированной продукции высокого качества:</p> <p>а) виолентная стратегия;</p> <p>б) коммутантная стратегия;</p> <p>в) пациентная стратегия;</p> <p>г) экплерентная стратегия.</p>   | ПК-2 |
|  |  | <p>Конкурентная стратегия, ориентированная на радикальные нововведения – это:</p> <p>а) виолентная стратегия;</p> <p>б) коммутантная стратегия;</p> <p>в) пациентная стратегия;</p> <p>г) экплерентная стратегия.</p>  | ПК-2 |
|  |  | <p>Дифференциация продукта – это:</p> <p>а) универсальный приём ценовой конкуренции;</p> <p>б) процесс создания разновидностей продукта, отличающихся по качественным и сервисным характеристикам, по рекламно-маркетинговому обеспечению, и ориентированных на разные слои потребителей;</p> <p>в) процесс проникновения фирмы в смежные отрасли (подотрасли) производства;</p> <p>г) закономерность, состоящая в том, что две или более фирмы никогда не занимают полностью совпадающую рыночную нишу.</p> | ПК-3 |
|  |  | <p>Если темпы роста ниши и нишера уменьшаются, то применяется:</p> <p>а) стратегия поддержки позиций;</p> <p>б) стратегия интеграции;</p> <p>в) стратегия лидерства в нише;</p> <p>г) стратегия выхода за пределы ниши</p>   | ПК-3 |
|  |  | <p>Направления повышения конкурентоспособности предприятия общественного питания (ценового фактора):</p> <p>а) Совершенствование материально-технической базы заведения: интерьерные решения и</p>   | ПК-3 |

|  |  |  |      |
|--|--|--|------|
|  |  | <p>техническое оснащений; увеличение числа посадочных мест.</p> <p>б) Профессиональное развитие персонала: траектория движения персонала внутри компании, проведение мастер-классов и тренингов.</p> <p>в) Комплексные скидки и подарки: индивидуальный подход к установлению скидок, совершенствование системы лояльности, подарок от заведения к торжеству.</p> <p>г) нет верных ответов</p>   |      |
|  |  | <p>Направления повышения конкурентоспособности предприятия общественного питания (неценового фактора):</p> <p>а) Совершенствование материально-технической базы заведения: интерьерные решения и техническое оснащений; увеличение числа посадочных мест.</p> <p>б) Дополнительные услуги: оформление зала, музыкальное сопровождение, кондитерия.</p> <p>в) Комплексные скидки и подарки: индивидуальный подход к установлению скидок, совершенствование системы лояльности, подарок от заведения к торжеству.</p> <p>г) нет верных ответов</p> | ПК-3 |
|  |  | <p>Какова будет чистая прибыль предприятия в 2023 г., если прибыль от реализации составляет 10000 тыс. руб., а налог на прибыль 20%:</p> <p>а) 7000</p> <p>б) 8000</p> <p>в) 8500</p> <p>г) 9000</p>   | ПК-3 |