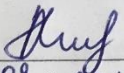


Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

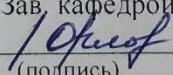
УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

 к.и.н., доцент А.А. Стряпихина
« 08 » апреля 2021 г

ОТЧЕТ
о самообследовании
кафедры
«Технологии общественного питания»
(наименование кафедры)

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент И.А. Кузнецова


(подпись)

« 08 » апреля 2021 г

СТРУКТУРА ОТЧЕТА О САМООБСЛЕДОВАНИИ КАФЕДРЫ

1. Аналитическая часть*

№	Наименование и содержание раздела
1.1.	<p>Введение</p> <p>Кафедра технологии общественного питания «Института пищевых технологий и дизайна» – филиала ГБОУ ВО НГИЭУ была образована как структурное подразделение филиала в результате реорганизации учебного заведения 2011-2012 гг. Первым заведующим кафедрой была доцент Захарова Ирина Ивановна, с 2012 по 2013 год кафедру возглавляла профессор, кандидат технических наук, Денисюк Елена Алексеевна. С 2013 по 2014 год кафедру возглавляла доцент, кандидат технических наук Бых Галина Михайловна. С 2014 по 2017 год кафедру возглавляла доцент, кандидат технических наук Долгополова Светлана Валентиновна. С 2017 по 2018 год кафедру возглавляла старший преподаватель Захарова И.И., с 2018 по настоящее время кафедру возглавляет доцент, кандидат технических наук Кузнецова Ирина Анатольевна.</p> <p>Достижения кафедры:</p> <p>1.Участие в областных, региональных и Всероссийских конкурсах, олимпиадах профессионального мастерства</p> <ul style="list-style-type: none">- диплом и медаль за 2 место в VII Региональном чемпионате WorldSkills Russia г. Н. Новгород в номинации «Ресторанный сервис» (Евстафьева Татьяна)- диплом и медаль за 3 место в VII Региональном чемпионате WorldSkills Russia г. Н. Новгород в номинации «Поварское дело» (Щербакова Екатерина) <p>2. Участие во всероссийской конференции «Неотerra» - 2020</p> <ul style="list-style-type: none">- Диплом первой степени (Афродитов Александр)- Диплом второй степени (Маткивская Елизавета)- Диплом третьей степени (Морозова Анастасия) <p>3. Участие в областном конкурсе профессионального мастерства «Империя вкуса»</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 место в номинации «Ресторанный сервис» (Евстафьева Татьяна)- 2 место в номинации «Ресторанный сервис» (Илявина Виктория)- 3 место в номинации «Поварское дело» (Рогожников Никита)- 1 место в конкурсе студенческих докладов «Кулинарные особенности моей малой родины» (Запалова Арина) <p>4. Участие в отборочных соревнованиях на право участия в Финале национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)-2020 по компетенции «Поварское дело»</p> <ul style="list-style-type: none">- медальон за профессионализм (Вестерли Светлана) <p>Организационно-правовое обеспечение:</p> <p>Кафедра руководствуется при подготовке специалистов Законом об образовании РФ, Государственными образовательными стандартами и Положением об «Институте пищевых технологий и дизайна» - филиале ГБОУ ВО НГИЭУ.</p>
1.2.	<p>Кадровый состав:</p> <p>От общего количества сотрудников – 19:</p> <ul style="list-style-type: none">- штатных сотрудников -12;- внешних совместителей- 0;- внутренних совместителей- 3.- зав. лабораториями – 4. <p>Квалификационный состав ППС:</p> <p>Кандидаты наук, доценты – 4;</p> <p>Старшие преподаватели- 7;</p> <p>Преподаватели- 4</p>

Процент остепененности ППС кафедры составляет 26,6 %.
Все зав. лабораториями кафедры имеют высшее образование.
Возрастной состав ППС - средний возраст ППС – 47 лет

Организация повышения квалификации ППС осуществляется в соответствии с планом. В течение отчетного периода количество преподавателей, прошедших повышение квалификации через курсы повышения квалификации, обучение по программе, направленной на формирование компетенций, необходимых для организации и проведения соревнований по стандартам WorldSkills Russia и через обучение на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills - 13 (Веселова А.Ю., Орлова А.И., Кузнецова И.А, Климина Е.В, Федорова Е.А., Комлева В.Ш., Крылова Р.В., Иванова О.Н., Сухова О.В., Николаева Т.А., Головачева О.В., Захарова И.И., Ермаков Д.А.), прошедших стажировку – 1 (Орлова А.И., Кузнецова И.А., Сухова О.В.). Ермаков Д.А., преподаватель обучается в магистратуре ГБОУ ВО «Нижегородский инженерно - экономический университет»,

Привлечение специалистов профильных организаций к участию в образовательном процессе:

- организация и проведение мастер-классов: шеф-поваров ресторанов: - LE GRILL и ANDREA'S (бренд шеф Сулима Андрей), Frenki-Bar (шеф-повар Тимур Кокурин), Per-Se (шеф-повар Алексей Маргаев). региональный представитель фирмы Robot Cipe (Юрий Опарин)
- участие в работе ГИА – генеральный директор ООО «Купеческий-4» (Ким Е.Л.), управляющая ООО «Загородный клуб «Ильдорф» (Худайбердыева И.В.)
- руководство производственной практикой – исполнительный директор Ассоциации отельеров Нижегородской области (Клюев К.Л.)
- преподавание дисциплин: «Ресторанный практикум» (Ким Е.Л.), «Проектирование предприятий общественного питания» (Худайбердыева И.В.)

Общественное признание и иные достижения сотрудников кафедры.

- Веселовой А.Ю.- благодарность Министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области «За экспертную оценку проектов областного конкурса инновационных команд РОСТ «Россия- Ответственность- Стратегия- Технологии»;
- Орловой А.И. – диплом за руководство в подготовке призера Всероссийской конференции «Неотerra»-2020, г.Москва;
- Веселовой А.Ю. – диплом за руководство в подготовке призера Всероссийской конференции «Неотerra»-2020, г.Москва;
- Ермакову Д.А. – диплом за руководство в подготовке призера Всероссийской конференции «Неотerra»-2020, г.Москва;
- Головачевой О.В. – благодарственное письмо за подготовку участника к областному конкурсу «Империя вкуса»;
- Захаровой И.И. – благодарственное письмо за подготовку участника к областному конкурсу «Империя вкуса»;
- Ивановой О.Н. – благодарственное письмо за подготовку участника к областному конкурсу «Империя вкуса»;
- Климиной Е.В. – благодарственное письмо за подготовку участника к областному конкурсу «Империя вкуса»;
- Крыловой Р.В. – благодарственное письмо за подготовку участника к областному конкурсу «Империя вкуса»;
- Николаевой Т.А. – благодарственное письмо за подготовку участника к областному конкурсу «Империя вкуса»;
- Суховой О.В. – благодарственное письмо за подготовку участника к областному конкурсу «Империя вкуса»;
- Кузнецовой И.А. – благодарственное письмо за активное участие в областном конкурсе «Империя вкуса»;
- Орловой А.И. – благодарственное письмо за активное участие в областном конкурсе «Империя вкуса»;
- Веселовой А.Ю. – благодарственное письмо за активное участие в областном конкурсе «Империя вкуса»;
- Ермакову Д.А. – благодарственное письмо за активное участие в областном конкурсе «Империя вкуса»;

1.3.	<p>Научно-исследовательская деятельность: Научно-исследовательская работа проводится по следующим направлениям: Направление 1. «Разработка ресурсосберегающих технологий пищевой продукции в сфере обеспечения продовольственной безопасности» Соответствие коду ГРНТИ: 65.01: Общие вопросы пищевой промышленности. 65.09: Пищевое сырье и вспомогательные материалы. 65.13: Процессы и аппараты пищевых производств. Направление 2. «Совершенствование организации производства на предприятиях общественного питания при создании условий реализации государственной политики в области здорового питания» Соответствие коду ГРНТИ: 71.01: Общие вопросы внутренней торговли. 71.33: Общественное питание. Преподавателями кафедры опубликованы научные и методические статьи в научном журнале института, российских и международных научных журналах. В течение года было опубликовано более 20 статей, в том числе ВАК- 5. Совместно со студентами опубликовано научных статей - 12. Также ППС кафедры принимают участие и выступают с докладами на конференциях (Кузнецова И.А., Долгополова С.В., Веселова А.Ю., Орлова А.И.) ППС кафедры совместно со студентами подготовили 14 научных докладов на конференции.</p>
1.4.	<p>Образовательная деятельность: Перечень образовательных программ, по отношению к которым кафедра является выпускающей: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»</p>
1.5.	<p>Организация учебного процесса: Формы обучения студентов – очная и заочная. ППС кафедры используют следующие образовательные технологии: учебной деловой игры, проектного обучения, коллективный способ обучения, модульного обучения и др. Формы реализации учебного процесса, используемые ППС кафедры: лекции, семинарские, практические и лабораторные занятия, зачет, экзамен, консультации. Методы и средства реализации учебного процесса, используемые ППС кафедры: ролевые игры, деловые игры, семинары, проблемное обучение, самостоятельная работа, защита рефератов, индивидуальная работа, доклады, сообщения; тестирование, выполнение кейс-стади, исследовательская работа и др. Организация и проведение практик осуществляется в соответствии с программами практик. ППС кафедры осуществляют руководство учебной и производственной, преддипломной практиками. Организация самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся осуществляется в соответствии в УМД как в ходе теоретического обучения, так и в ходе учебной, производственной и преддипломной практик.</p>
1.6.	<p>Содержание и качество подготовки обучающихся: Содержание учебно-методической документации в полной мере соответствует требованиям действующих образовательных стандартов. Данные результатов оценки уровня освоенности компетенций студентов в процессе самообследования представлены в таблице «Данные о качестве подготовки обучающихся»</p>
1.7.	<p>Разработка учебно-методического обеспечения: По всем дисциплинам, модулям, читаемым ППС кафедры, имеется учебно-методическая литература в соответствии с требованиями стандартов. На кафедре в полном объеме имеются в наличии методические рекомендации по организации и контролю самостоятельной работы студентов, проведению практик и итоговой аттестации. По всем дисциплинам, модулям, видам практик разработан фонд оценочных средств для текущего, промежуточного и итогового контроля знаний обучающихся.</p>
1.8.	<p>Материально-техническая база: - за кафедрой закреплены: 9 учебных лабораторий, оснащенных современным оборудованием - девять учебных кабинетов, 3 из которых оснащены мультимедийными установками (экран, мультимедийный проектор)</p>

1.9.	Востребованность выпускников: Трудоустройство выпускников. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: из 64 выпускников (21-очное обучение, 47- заочное) трудоустроившихся – 61 чел., 3 - в отпуске по уходу за ребенком. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания из 68 выпускников (67- очное обучение, 1-заочное) трудоустроившихся – 64 чел., 2чел. - в отпуске по уходу за ребенком, 2 чел. - служба в рядах вооруженных сил 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» из 17 выпускников трудоустроившихся – 16 чел., 1- служба в рядах вооруженных сил. 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» из 14 выпускников, трудоустроившихся – 13 чел., 1 - в отпуске по уходу за ребенком
-------------	---

2. Основные показатели деятельности кафедры

Данные о кадровом составе

Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Численность научно-педагогических работников (далее – НПП), в том числе без учета совместителей и работающих по договорам гражданско-правового характера	15 12	человек
Доля научно-педагогических работников (далее – НПП), имеющих ученую степень кандидата наук, в общей численности НПП кафедры	26,6	%
Доля НПП, имеющих ученую степень доктора наук, в общей численности НПП кафедры	-	%
Доля ставок НПП, занятых работниками без учета совместителей и работающих по договорам гражданско-правового характера	96,7	%
Удельный вес численности молодых ученых (без ученой степени – до 30 лет, кандидаты наук – до 35 лет, доктора наук – до 40 лет) в общей численности НПП кафедры	-	%
Средний возраст НПП	47	лет
Численность НПП, приведенная к целочисленному значению ставок в том числе без учета совместителей и работающих по договорам гражданско-правового характера	11	единиц
Численность преподавателей, имеющих ученую степень и/или звание, приведенная к целочисленному значению ставок в том числе без учета совместителей и работающих по договорам гражданско-правового характера	3 3	единиц
Численность НПП, работающих по внутреннему совместительству, приведенная к целочисленному значению ставок	-	единиц
Численность НПП, работающих по внешнему совместительству, приведенная к целочисленному значению ставок	-	единиц

Данные о научно-исследовательской деятельности

Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Количество цитирований в Web of Science	-	единиц
Количество цитирований в Scopus	-	единиц
Количество цитирований в Российском индексе научного цитирования (далее – РИНЦ)	62	единиц
Количество публикаций в Web of Science	-	единиц
Количество публикаций в Scopus	3	единиц
Количество публикаций в РИНЦ	45	единиц
Количество поданных заявок на конкурсы, приведенное к количеству ставок ППС	-	единиц
Количество наград сотрудников кафедры на выставках, конкурсах	-	единиц
Общий объем научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (далее – НИОКР)	50	тыс. руб.
Доля НИОКР, выполненных собственными силами (без привлечения соисполнителей)	100	%
Доходы от НИОКР (за исключением средств бюджетов бюджетной системы Российской Федерации, государственных фондов поддержки науки)	50	тыс. руб.
Количество лицензионных соглашений	-	единиц
Численность аспирантов, докторантов и сотрудников кафедры, защитивших кандидатские и докторские диссертации за последние три года	-	единиц
Число выигранных российских и зарубежных грантов за последние три года	1	единиц
Число патентов, в том числе зарубежных	-	единиц

Данные о деятельности по научным направлениям кафедры

Научное направление* «Разработка ресурсосберегающих технологий пищевой продукции в сфере обеспечения продовольственной безопасности»									
Ведущие ученые (Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность)	Количество выполняемых диссертационных работ в рамках системы подготовки научно-педагогических и научных кадров		Количество защит диссертаций за отчетный период в рамках системы подготовки научно-педагогических и научных кадров		Количество штатных преподавателей, защитивших за последние 5 лет диссертации на соискание ученой степени		Количество монографий штатных НПР	Количество статей штатных НПР**	Количество патентов
	аспирантами	докторантами	в аспирантуре	в докторантуре	к.н.	д.н.			
Кузнецова И.А., к.т.н.. доцент	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Научное направление* «Совершенствование организации производства на предприятиях общественного питания при создании условий реализации государственной политики в области здорового питания»									
Ведущие ученые (Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность)	Количество выполняемых диссертационных работ в рамках системы подготовки научно-педагогических и научных кадров		Количество защит диссертаций за отчетный период в рамках системы подготовки научно-педагогических и научных кадров		Количество штатных преподавателей, защитивших за последние 5 лет диссертации на соискание ученой степени		Количество монографий штатных НПР	Количество статей штатных НПР**	Количество патентов
	аспирантами	докторантами	в аспирантуре	в докторантуре	к.н.	д.н.			
Долгополова С.В. к.т.н.. доцент	-	-	-	-	-	-	-	1	-

*форма заполняется по результатам деятельности в рамках каждого научного направления

**в изданиях перечня ВАК, а также в зарубежных изданиях, входящих в международную систему цитирования

Данные о повышении квалификации профессорско-преподавательского состава

Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации через курсы повышения квалификации, в том числе	16	человек
в НГИЭУ	3	человек
в организациях, расположенных на территории РФ	13	человек
в организациях, расположенных в странах СНГ	-	человек
в организациях, расположенных в странах дальнего зарубежья	-	человек
в иных организациях	-	человек
Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации через стажировки,	-	человек
в том числе:		человек
в организациях, расположенных на территории РФ	-	человек
в организациях, расположенных в странах СНГ	-	человек
в организациях, расположенных в странах дальнего зарубежья	-	человек

Данные по материально-технической базе

Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Общая площадь,	1204,12	м ²
в том числе учебно-научная площадь:	689	м ²
Количество учебных аудиторий,	9	единиц
в том числе оснащенных мультимедийным оборудованием	3	единиц
Количество учебных лаборатории	9	единиц
Количество компьютерных классов	-	единиц
Количество персональных компьютеров,	-	единиц
в том числе:		
используемых в учебном процессе	-	единиц

Данные о деятельности кафедры по подготовке научно-педагогических и научных кадров

Показатель	Исходные данные по институту	Значение показателя	Единица измерения
Численность аспирантов	1	1	человек
Численность докторантов	-	-	человек
Численность соискателей	-	-	человек
Численность научных руководителей (включая всех докторов наук)	-	-	человек
в том числе:			
имеющих ученую степень доктора наук	-	-	человек
имеющих ученую степень кандидата наук	-	-	человек
Количество аспирантов на одного руководителя аспирантуры	-	-	единиц
Выпуск аспирантов в истекшем календарном году,			человек
в том числе:			
с защитой диссертации в срок и в течение одного года после окончания аспирантуры	-	-	человек
за пределами установленного срока	-	-	человек
Количество выпускников аспирантуры, защитивших диссертации и оставшихся работать на кафедре за последние три года	-	-	человек

Данные о реализуемых образовательных программах*

Образовательные программы, по отношению к которым кафедра является выпускающей				
Код, с указанием уровня квалификации (СПО, бакалавриат, специалитет, магистратура, аспирантура)	Наименование направления подготовки (специальности)	Наименование профиля (специализации)	Контингент студентов	Количество выпускников
СПО 19.02.10, техник-технолог	Технология продукции общественного питания	-	210+71 =281 чел.	Очное обучение – 67 чел Заочное обучение – 1 чел Итого: 68 чел.
СПО 19.02.03, техник-технолог.	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	-	90+13=103 чел.	17 чел.

СПО 43.02.01, менеджер	Организация обслуживания в общественном питании	-	91+16=107 чел.	14 чел.
СПО 43.02.15	Поварское и кондитерское дело	-	24	-
ВО 19.03.04, бакалавр	Технология продукции и организация общественного питания	Технология организации ресторанного дела	(59+2)+61 =122чел.	Очное обучение – 21 чел Заочное обучение – 43 чел Итого: 64 чел.
ВО 19.03.02, бакалавр	Продукты питания из растительного сырья	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	35+13=48	-

*заполняется выпускающими кафедрами

Данные о качестве подготовки обучающихся*

Результаты тестирования студентов по преподаваемым кафедрой дисциплинам

Дисциплина	Количество студентов, подлежащих тестированию	Количество студентов, принявших участие в тестировании	Направление подготовки (специальность)	Доля выполненных заданий			
				0-40%	40-60%	60-80%	80-100%
История	18	18	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	-	-	18	
Русский язык и культура речи	18	18		-	-	18	-
Математика	18	18		-	-	15	3
Самоменеджмент	18	18		-	-	12	6
Неорганическая химия	18	18		-	4	12	2
Физиология питания	18	18		-	-	18	-
История	22	22	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	-	3	19	-
Математика	22	22		-	3	19	-
Общая и неорганическая химия	22	22		-	2	20	-
Информатика	22	22		-	1	21	-

Химия	89	68	19.02.10 Технология продукции общественного питания	-	11	50	7
Экологические основы природопользования	89	68		-	13	50	5
История	89	68		-	15	46	7
Математика	89	68		-	16	46	6
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	89	68		-	9	55	4
Информатика	33	30	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	-	3	26	1
История	33	30		-	3	25	2
Иностранный язык	33	30		-	2	25	3
Математика	33	30		-	4	24	2
Основы безопасности жизнедеятельности	33	30		-	1	27	2
История	31	25	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	-	2	21	2
Математика	31	25		-	3	20	2
Химия	31	25		-	4	20	1
Основы безопасности жизнедеятельности	31	25		-	3	22	-

*заполняется общеобразовательными кафедрами, выпускающими кафедрами, реализующими дисциплины по гуманитарному, социальному, экономическому, математическому и естественно-научному циклам

Данные о трудоустройстве выпускников*

Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Наименование основной образовательной программы: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»		
Общее количество выпускников,	64	человек
в том числе трудоустроившихся:	61	человек
в НГИЭУ	-	человек
в другие организации	61	человек
Распределены по иным каналам занятости (продолжение обучения, служба в рядах вооруженных сил, пребывание в отпуске по уходу за ребенком)	3	человек
Количество выпускников, обратившихся в службу занятости в течение одного года после окончания университета	-	человек

*заполняется выпускающими кафедрами и ЦПК СТВ для реализуемых ООП

Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Наименование основной образовательной программы: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»		
Общее количество выпускников,	68	человек
в том числе трудоустроившихся:	64	человек
в НГИЭУ	-	человек
в другие организации	64	человек
Распределены по иным каналам занятости (продолжение обучения, служба в рядах вооруженных сил, пребывание в отпуске по уходу за ребенком)	4	человек
Количество выпускников, обратившихся в службу занятости в течение одного года после окончания университета	-	человек
Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Наименование основной образовательной программы: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»		
Общее количество выпускников,	17	человек
в том числе трудоустроившихся:	16	человек
в НГИЭУ	-	человек
в другие организации	16	человек
Распределены по иным каналам занятости (продолжение обучения, служба в рядах вооруженных сил, пребывание в отпуске по уходу за ребенком)	1	человек
Количество выпускников, обратившихся в службу занятости в течение одного года после окончания университета	-	человек
Показатель	Значение показателя	Единица измерения
Наименование основной образовательной программы: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»		
Общее количество выпускников,	17	человек
в том числе трудоустроившихся:	16	человек

в НГИЭУ	-	человек
в другие организации	16	человек
Распределены по иным каналам занятости (продолжение обучения, служба в рядах вооруженных сил, пребывание в отпуске по уходу за ребенком)	1	человек
Количество выпускников, обратившихся в службу занятости в течение одного года после окончания университета	-	человек

3. Выводы по результатам самообследования кафедры

Проводится анализ состояния кафедры по результатам деятельности в отчетный период, после чего предлагаются возможные пути и мероприятия, направленные на реализацию возможностей и нейтрализацию угроз за счет сильных сторон, использование благоприятных возможностей для преодоления слабых сторон, снижение неблагоприятного воздействия сочетания слабых сторон и угроз.

Результаты (основные выводы) самообследования кафедры

Технологии общественного питания

(наименование кафедры)

Примерный перечень факторов, определяющих деятельность кафедры, которые могут быть отнесены к категориям ******(внутренние факторы) и *******(внешние факторы):

Преимущества (сильные стороны)**

1. Сложившиеся традиции
2. Практикоориентированный подход в обучении
3. Квалифицированный преподавательский состав
4. Активное участие в научных конференциях различных уровней, профессиональных конкурсах и олимпиадах, высокая публикационная активность
5. Востребованность и престиж реализуемых образовательных программ

Недостатки (слабые стороны)**

1.
2.

Благоприятные возможности***

1. Востребованность выпускников на рынке труда
2. Возможность показать результаты научной работы на региональных, всероссийских и международных конференциях
3. Возможность участия на региональных, всероссийских и международных конкурсах
4.
5.

Проблемы (угрозы)***

1. Состояние регионального рынка
2. Состояние потенциальных источников финансирования