

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кушкова Санда Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.09.2023 13:58:14
Уникальный идентификатор:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий
Университетская программа

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника
форма обучения
год начала подготовки

Б1.В.11 Проектный практикум

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продуктов общественного питания
бакалавр
Очная, Заочная,
2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

доцент, доцент, к.э.н.

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

14.09.2023

(подпись)

Некрасова Светлана Олеговна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

15.09.2023

Подписано простой ЭП

15.09.2023

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП

заведующий выпускающей
кафедрой

по направлению подготовки
(специальности)

15.09.2023

Подписано простой ЭП

15.09.2023

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Проектный практикум» является формирование профессиональной компетентности в области организации проектной деятельности студентов, реализации технологий проектного обучения, предусмотренных ФГОС ВО. Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи: — усвоение роли грамотной организации проектной деятельности для эффективного решения профессиональных задач различной сложности; — изучение основ и методов планирования проектной деятельности; — изучение основ тайм менеджмента в проектной деятельности; — выработка навыков формулирования задач для индивидуальной и совместной (коллективной) проектной деятельности; — применение инновационных креативных технологий и методик для создания и совершенствования творческих идей; — выработка навыков правильного оформления готового проекта для презентации (в том числе, заказчику), для выставки, просмотра, печати, архива.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Проектный практикум» входит в вариативную часть и является дисциплиной по выбору студента, устанавливаемой вузом. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - органической химии, микробиологии, математики для проведения расчетов, а также физиологии питания



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-10.1	Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований
ПКУВ-10.2	Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством.
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм.
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.
УК-2.4	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-3.3	Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий			Итого часов	з.е.
			За	Пр	СРП		
Курс 2	Сем. 4	1	68	0.25	3.75	72	2
Курс 3	Сем. 5	1	68	0.25	3.75	72	2

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий			Итого часов	з.е.	
			За	Пр	КРАТ			Контроль
Курс 2	Сем. 4	1	8	0.25	3.75	60	72	4
Курс 3	Сем. 5	1	8	0.25	3.75	60	72	4



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Введение в проектное обучение				10						Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Разработка документации по проекту: паспорт проекта, дорожная карта, тактический план реализации				10				1		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Бизнес-игра «Имитационная модель производственного процесса»				10				1		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами.				10				1		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами				10				1		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Понятие и содержание проектной деятельности				10				1		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Понятие и содержание проектной деятельности				10				1		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Командообразование				10				1		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Организация, подготовка и реализация индивидуального и группового проекта				10				0,5		Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Предпроектный этап				10						Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Обучающие модули по тематике проектов				10						Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Работа в проекте				10						Тестирование Обсуждение докладов

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Оформление проекта				10						Блиц-опрос Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Защита проекта				6	0,5					Защита проектов
	ИТОГО:				136	0.5			7.5		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Введение в проектное обучение						1	10	
	Разработка документации по проекту: паспорт проекта, дорожная карта, тактический план реализации			2			1	10	
	Бизнес-игра «Имитационная модель производственного процесса»			2			1	10	
	Инструменты бережливого произв			2			1	10	
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами						1	10	
	Понятие и содержание проектной деятельности			2			1	10	
	Понятие и содержание проектной деятельности						1	10	
	Командообразование			2			0,5	10	
	Организация, подготовка и реализация индивидуального и группового проекта							8	
	Предпроектный этап			2				8	
	Обучающие модули по тематике проектов			2				8	
	Работа в проекте			2				8	
	Оформление проекта							8	
	Защита проекта					0,5			
	ИТОГО:			16		0.5	7.5	120	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Проектный практикум», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Введение в проектное обучение				Представление о проектном обучении как технологии, ориентированной на компетентностное обучение. Выстраивание вертикальных и горизонтальных связей. Организация системы коммуникации участников групп. Электронная информационнообразовательная среда МГТУ. Проектный пул		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Разработка документации по проекту: паспорт проекта, дорожная карта, тактический план реализации				Порядок формирования, технология и оформление паспорта проекта, дорожной карты проекта, тактический план проекта		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Бизнес-игра «Имитационная модель производственного процесса»				Учебно-имитационный тренинг «Фабрика процессов» (имитация реального производственного процесса, позволяющая участникам сравнить классический и "бережливый"		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами.				Кейс «Значимая, незначимая работа, определение ценности. Поток создания ценности». Кейс «Назначение и понятие картирования. Картирование потока создания ценности. Методика картирования потока создания ценности текущего и целевого состояния». Кейс «Семь		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					видов потерь».			
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами				Кейс «Диаграмма В. Парето». Кейс «Диаграмма К. Исикавы («рыбий скелет»)» Кейс «Диаграмма «спагетти». Кейс «Философия 5С.		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Понятие и содержание проектной деятельности				Проект. Типология проектов. Основные характеристики проектной деятельности. Понятие о внеаудиторной самостоятельной работе студента по поиску информации для обеспечения проекта. Понятие об авторском праве. Необходимые условия для организации проектной деятельности. Формы самостоятельной работы. Система регулярного контроля качества самостоятельной части проектной работы. Понятия эскиза, зарисовки, описания, плана, трехмерного, макета и принципиального макета, раскладки, развертки,		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Понятие и содержание проектной деятельности				Консультационная помощь. Проект как совокупность различных видов деятельности. Формулирование цели и задачи проекта. Основные принципы поиска названия для дизайн-проекта. Роль слова в системе ассоциативного и образного мышления. Анализ аналогичных проектов. Способы и приёмы тестирования результатов проектирования.		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					Различные типы проектов (рабочие, курсовые, дипломные). Самопроверка аргументации при защите рабочего проекта			
	Командообразование				Формирование командного духа. Неформальные отношения сотрудников. Чувство сплоченности. Формирование устойчивого чувства «мы». Доверие, понимание и принятие индивидуальных особенностей. Мотивация на совместную деятельность. Создание опыта высокоэффективных совместных действий. Неформальный авторитет. Функциональнорольевое распределение в команде. Подбор персонала и оптимизация структуры. Слияния, поглощения		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Организация, подготовка и реализация индивидуального и группового проекта				«Человек-оркестр». Смена условных ролей в индивидуальном проекте. Самопроверка и анализ. Консультирование. Роль руководителя проекта. Оппонирование. Этап окончательного выбора и принятие решения. Роль и место заказчика проекта в процессе проектирования. Распределение ролей в проектной работе группы. Распределение заданий по сбору материалов. Формулирование задач. Лидерство. Конкуренция идей. Рефлектирование своей		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					деятельности. Эскизы в проекте как язык визуального обмена информацией, краткий способ формулирования концепции, способ записи идеи. Варианты идей и решений как неотъемлемая часть проекта. Психология выбора. Логическое структурное «дерево» как принцип развития и управления проектным процессом			
	Предпроектный этап				Облако идей. Карта проектов. Паспорта проектов. Утверждение проектов. Регистрация участников проектов.		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Обучающие модули по тематике проектов				Специализированные консультации профильных специалистов. Экономическое обоснование проектного решения. Юридическое сопровождение проекта. Психологические аспекты работы в проектных группах. Расчетные работы. Программные продукты и информационные системы, обеспечивающие проект. Модуль «Фабрики процессов»: разработка регламентов, стандартизация и визуализация, картирование потоков создания ценностей, методические рекомендации по оформлению проекта и его презентация		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Работа в проекте				Формирование и движение по дорожной		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					карте. Формирование и движение по тактическому плану реализации проекта. Участие в организационных и рабочих мероприятиях			
	Оформление проекта				Оформление проекта		Знать: Уметь: Владеть:	
	Защита проекта				Защита проекта		Знать: Уметь: Владеть:	
	ИТОГО:							

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Введение в проектное обучение		10	1	
	Разработка документации по проекту: паспорт проекта, дорожная карта, тактический план реализации		10	1	
	Бизнес-игра «Имитационная модель производственного процесса»		10	2	
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами.		10	1	
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами		10	2	
	Понятие и содержание проектной деятельности		10	1	
	Понятие и содержание проектной деятельности		10	1	
	Командообразование		10	1	
	Организация, подготовка и реализация индивидуального и группового проекта		10	1	
	Предпроектный этап		10	1	
	Обучающие модули по тематике проектов		10	1	
	Работа в проекте		10	1	
	Оформление проекта		10	1	
	Защита проекта		6	1	
	ИТОГО:		136	16	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Введение в проектное обучение	Представление опроектном обучениикак технологии,ориентированной накомпетентностноеобучение.Выстраиваниевертикальных игоризонтальных связей.Организация системыкоммуникацииучастников групп.Электроннаяинформационнообразовательная средаМГТУ. Проектный пул.			8	
	Разработка документации по проекту: паспорт проекта, дорожная карта, тактический план реализации	Порядокформирования,технология иоформление паспортапроекта, дорожнойкарты проекта,тактический планпроекта		2	8	
	Бизнес-игра «Имитационная модель производственного процесса»	Учебно-имитационныйтренинг «Фабрикапроцессов» (имитацияреальногопроизводственногопроцесса, позволяющаяучастникам сравнить классический и бережливый методы организации производства			8	
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами.	Кейс «Значимая,незначимая работа,определение ценности.Поток созданияценности».Кейс «Назначение ипонятие картирования.Картирование потокасоздания ценности.Методикакартирования потокасоздания ценноститекущего и целевогосостояния».Кейс «Семь видовпотерь».			8	
	Инструменты бережливого производства при управлении проектами	Кейс «Диаграмма В.Парето».Кейс «Диаграмма К.Исикавы («рыбийскелет»)»Кейс «Диаграмма«спагетти».			8	
	Понятие и содержание проектной деятельности	Проект. Типологияпроектов. Основныехарактеристикипроектнойдеятельности. Понятиео внеаудиторнойсамостоятельнойработе студента попоиску информациидля обеспеченияпроекта. Понятие обавторском праве.Необходимые условиядля организациипроектнойдеятельности. Формысамостоятельнойработы. Системарегулярного контролякачествасамостоятельной частипроектной работы.Понятии эскиза,зарисовки, описания,плана, трехмерного,макета ипринципиальногوماкета, раскладки,развертки, разреза,проекции			8	
	Понятие и содержание проектной деятельности	Консультационнаяпомощь. Проект каксовокупностьразличных видовдеятельности.Формулирование целии задачи проекта.Основные принципыпоиска названия длядизайн-проекта. Рольслова в системеассоциативного иобразного мышления.Анализ аналогичныхпроектов. Способы иприёмы тестированиярезультатовпроектирования.Различные типыпроектов (рабочие,курсовые, дипломные).Самопроверкааргументации призащите рабочегопроекта		2	8	
	Командообразование	Формированиекомандного духа.Неформальныеотношениясотрудников. Чувствосплоченности.Формированиеустойчивого чувства«мы». Доверие,понимание и принятиеиндивидуальныхособенностей.Мотивация насовместнуюдеятельность. Созданиеопытавысокоэффективныхсовместных действий.Неформальныйавторитет.Функциональнорольевое распределениев команде. Подборперсонала иоптимизацияструктуры. С			8	
	Организация, подготовка и реализация индивидуального и группового проекта	«Человек-оркестр».Смена условных ролейв индивидуальномпроекте. Самопроверкаи анализ.Консультирование.Роль руководителяпроекта.Оппонирование. Этапокончательного выбораи принятие		1	8	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
		решения. Роль и место заказчика проекта в процессе проектирования. Распределение ролей в проектной рабочей группе. Распределение заданий по сбору материалов. Формулирование задач. Лидерство. Конкурентность идей. Рефлекси́рование своей деятельности. Эскизы в проекте как язык визуального обмена информацией, краткий способ формулирования концепции, способ записи идеи. Варианты идей и решений как неотъемлемая часть проекта. Психология выбора. Логическое структурное «дерево» как принцип развития и управления проектным процессом				
	Предпроектный этап	Облако идей. Карта проектов. Паспорт проектов. Утверждение проектов. Регистрация участников проектов.			8	
	Обучающие модули по тематике проектов	Специализированные консультации профильных специалистов. Экономическое обоснование проектного решения. Юридическое сопровождение проекта. Психологические аспекты работы в проектных группах. Расчетные работы. Программные продукты и информационные системы, обеспечивающие проект. Модуль «Фабрики процессов»: разработка регламентов, стандартизация и визуализация, картирование потоков создания ценностей, методические рекомендации по оформлению проекта и его презентация			10	
	Работа в проекте	Формирование и движение по дорожной карте. Формирование и движение по тактическому плану реализации проекта. Участие в организационных и рабочих мероприятиях. Текущие аттестации. Выставление баллов. Оценка хода реализации проекта		1	10	
	Оформление проекта	Оформление проекта		1	10	
	Защита проекта	Финальная конференция. Выставка проектов. Отчет по проекту. Презентация проекта. Рефлексия.		1	10	
	ИТОГО:			8	120	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 7 Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность	4 семестр	Профессиональная деятельность выпускника	Лекция	Некрасова	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-7.1;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
614.84(07) П 79 Проектный практикум : методические указания по изучению дисциплины для студентов всех форм обучения специальности 20.05.01 - Пожарная безопасность / М-во образования и науки РФ, Фил. ФГБОУ ВО "МГТУ" в пос. Яблоновском, Каф. инженер. дисциплин и таможен. дела ; составитель Чуяко А.М. - Майкоп : Б.и, 2018. - 19 с. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 16-18 (27 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000044490
351(07) П 79 Проектный практикум : методические указания по изучению дисциплины для обучающихся всех форм обучения направления подготовки 38.03.04 - Государственное и муниципальное управление / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ", Каф. упр. и таможен. дела ; составители: С.А. Куштанок, Е.С. Мальцева. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2023. - 27 с. - Библиогр.: с. 26-27 (16 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00068452
69(07) М 54 Методические указания для проведения лекций и практических занятий по дисциплине «Проектный практикум» : по направлению 08.03.01 Строительство, профиль подготовки «Промышленное и гражданское строительство», «Городское строительство и хозяйство» всех форм обучения / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО "МГТУ", Технол. фак., Каф. строит. и общепрофес. дисциплин ; составитель Борсук О.Ю. - Майкоп : б/и, 2023. - 85 с. - Текст : электронный. - Библиогр.: с. 85 (8 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100059182
687(07) М 54 Методические указания к выполнению практических работ дисциплины «Проектный практикум» : для обучающихся по направлению подготовки 29.03.01 «Технология изделий легкой промышленности», профиль подготовки (направленность) «Технологии швейных изделий» / Минобрнауки России, ФГБОУ ВПО Майкоп. гос. технол. ун-т, Технол. фак., Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; составитель Царева Л.С. - Майкоп : Б/и, 2023. - 40 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 39-40 (10 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058587

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Тихомирова, О.Г. Управление проектами : практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 273 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1221080 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-011601-3. - ISBN 978-5-16-103954-0	https://znanium.com/cover/1221/1221080.jpg
Попов, Ю.И. Управление проектами : учебное пособие / Ю.И. Попов, О.В. Яковенко. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 208 с. - Текст : электронный. - (Учебники для программы MBA). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=361132 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-002337-3. - ISBN 978-5-16-106614-0	http://znanium.com/catalog/document?id=361132
Космин, В.В. Основы научных исследований (Общий курс) : учебное пособие / В.В. Космин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 238 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=357975 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-369-01753-1. - ISBN 978-5-16-106389-7. - ISBN 978-5-16-013721-6	http://znanium.com/catalog/document?id=357975
Корнеев, В.И. Визуализация в научных исследованиях :	https://znanium.com/catalog/document?id=374389



Название	Ссылка
учебное пособие / В.И. Корнеев, Л.Г. Гагарина, М.В. Корнеева. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 400 с. - (Высшее образование: Магистратура). - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=374389 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-015308-7. - ISBN 978-5-16-109433-4	
Тихомирова, О.Г. Управление проектами: практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 273 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1021494 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-011601-3. - ISBN 978-5-16-103954-0	https://znanium.com/cover/1021/1021494.jpg
Синенко, С.А. Управление проектами : учебно-практическое пособие / С.А. Синенко, А.М. Славин, Б.В. Жадановский. - Москва : Московский государственный строительный университет, 2015. - 181 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/40574.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7264-1212-2	http://www.iprbookshop.ru/40574.html
Лопарева, А.М. Бизнес-планирование : учебник / А.М. Лопарева. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 273 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/495509 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-13541-1	https://urait.ru/bcode/495509

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-10.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	46		Учебная практика
6	7		Производственная практика
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством.			
4	3		Правоведение
45	45		Проектный практикум
УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм.			
4	3		Правоведение
45	45		Проектный практикум
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.			
45	45		Проектный практикум
УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта			
45	45		Проектный практикум
УК-3.3 Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.			
45	45		Проектный практикум



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений					
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством.					
Знать: - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод.- основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;- определять круг задач в рамках профессиональной деятельности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права- методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.</p> <p>УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм.</p>					
<p>Знать: - основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности-необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<p>Уметь: - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения-соотносить</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности.					
Владеть: - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера- навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений					
УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.					
Знать: основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: определять круг задач в рамках профессиональной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения современного инструментария для решения экономических	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений					
УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта					
Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности; - планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов.					
Владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
УК-3.3 Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.					
Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: разрабатывать командную стратегию.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
общественного питания, планирование и постановку эксперимента.					
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
обработки экспериментальных данных.					

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

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

Задания для контрольной работы

Вариант 1

- Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания.
- Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания.

Вариант 2

- Анализ математической модели технологических процессов общественного питания.
- Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания.

Вариант 3

- Технологическая схема подготовки продуктов для использования в пищевых технологиях.
- Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания.

Вариант 4

- Особенности вычислительного эксперимента.
- Методы и тенденции оптимизации технологических процессов.

Вариант 5

- Алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства.
- Оптимальные параметры технологических процессов производства.

Вариант 6

- Методы подбора оптимальных технологических режимов
- Модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

Вариант 7

- Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования.
- Оптимизация технологических процессов производства.

Вариант 8

- Математическая обработка результатов исследований.
- Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.

Вариант 9

- Методы планирования и программирования с использованием компьютерных технологий.
- Оптимизация и управление технологическим процессом.

Вариант 10

- Метод исследования технологических процессов и получение оптимальных решений.
- Общие сведения о методах построения модели технологических процессов, параметрические схемы.

Вариант 11

- Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.
- Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.

Вариант 12

- Моделирование производственно-технологических задач.
- Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания.

Вариант 13

- Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов.
- Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.

Вариант 14

- Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий.
- Функционально-стоимостной анализ экологически-безопасного пищевого сырья и продукции.

Вариант 15

- Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты.
- Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.

Тесты

- Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания – это ... - технологический процесс; - технологическая карта на продукцию общественного питания + - технология производства продукции общественного питания.
- Технологическая операция – это ... - технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству продукции +; - отдельная часть технологического процесса; - технические средства для реализации



технологического процесса. 3. Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания – это ... - операционный контроль + - входной контроль; - приемочный контроль. 4. Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции – это ... - операционный контроль+ - входной контроль - приемочный контроль 5. Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации – это ... - операционный контроль; - входной контроль; - приемочный контроль+ 6. Принципы организации обслуживания в общественном питании: а) удовлетворение потребностей населения в продукции и услугах; б) создание комфортных условий в торговых залах; в) отсутствие негативных явлений, связанных с процессом обслуживания потребителей; г) рост рентабельности работы предприятий общественного питания за счет внедрения новых видов продукции и услуг; д) соответствие видов услуг постоянно изменяющимся вкусам потребителей, требованиям рынка. -:а), б) -:б), г), д), е) -:а), в), г), д), е) 7. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары – это: - ресторан-:бар-:кафе - столовая-:закусочная - предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий - кофейня +: магазин кулинарии 8. Предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров – это: -:ресторан-:бар-:кафе -:столовая-:закусочная -:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий +: кофейня -:магазин кулинарии 9. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары – это: -:ресторан-:бар-:кафе -:столовая-:закусочная -:предприятие быстрого обслуживания-:буфет +: кафетерий-:кофейня -:магазин кулинарии 10. Предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары – это: -:ресторан-:бар-:кафе -:столовая-:закусочная -:предприятие быстрого обслуживания +: буфет-:кафетерий-:кофейня -:магазин кулинарии 11. Предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей – это: -:ресторан-:бар-:кафе -:столовая-:закусочная +: предприятие быстрого обслуживания -:буфет-:кафетерий -:кофейня-:магазин кулинарии 12. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции – это: -:ресторан-:бар-:кафе -:столовая +: закусочная -:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий -:кофейня-:магазин кулинарии 13. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели – это: -:ресторан-:бар -:кафе+: столовая -:закусочная -:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий -:кофейня-:магазин кулинарии 14. Предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента



продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки – это: -:ресторан-:бар +: кафе -:столовая-:закусочная -:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий -:кофейня-:магазин кулинарии 16. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары – это: -:ресторан +: бар-:кафе -:столовая-:закусочная -:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий -:кофейня-:магазин кулинарии 17. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений – это: +: ресторан-:бар-:кафе -:столовая -:закусочная-:предприятие быстрого обслуживания-:буфет-:кафетерий -:кофейня-:магазин кулинарии 18. _____ по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса - "люкс", "высший" и "первый" а)рестораны б)бары с)кафе d)предприятия быстрого обслуживания е)кафетерии +: а), б) -:б), d), е) -:а), с), е), d) -:а), б), с), d), е) 19. _____ предполагает полное, достоверное и своевременное информирование потребителя обо всех предоставляемых услугах в зале и вне зала предприятия - требование эстетичности услуг - требование информативности услуг+ - требование функциональной пригодности услуг - требование социальной адресности услуг 20. _____ предусматривает наличие в правилах обслуживания определенных льгот и условий для приоритетных категорий потребителей (дети, люди с ограниченными физическими возможностями и др.) - требование эстетичности услуг - требование информативности услуг - требование функциональной пригодности услуг + - требование социальной адресности услуг 21. _____ предусматривает соответствие обслуживающего персонала профессиональному назначению, в том числе компетентность и квалификация персонала, умение общаться с потребителями, знание и соблюдение профессиональной этики поведения - требование эстетичности услуг - требование информативности услуг +: - требование функциональной пригодности услуг - требование социальной адресности услуг 22. Центральным звеном любой автоматизированной информационной системы является: - компьютер + - автоматизированное рабочее место (АРМ) - рабочее место, оснащенное компьютером 23. Электронное программно-техническое устройство для приема к оплате пластиковых карт, которое может принимать карты с чипом, магнитной полосой и бесконтактные карты, - это: - POS – терминал+ - контрольно-кассовая машина - кассовый аппарат 24. К программным средствам автоматизации управления рестораном относят: а) R-Keeper б) MS Windows с) TillyPad d) Lillo Front е) Best 5 питание -:а), б) -:б), d), е) +: а), с), е), d) -:а), б), с), d), е) 25. Основное технологическое время - это: - время, затрачиваемое на работу, результатом которой является операция; - время, затрачиваемое на выполнение той части технологического цикла, которая изменяет предмет труда; + - время на уход за рабочим местом; - всё вышеперечисленное. Темы рефератов 1. Постановка задачи оптимизации сложных технологических систем. 2. Методы моделирования и оптимизации, применяемые в различных областях народного хозяйства. 3. Методы безусловной минимизации. 4. Универсальные моделирующие программы. 5. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания. 6. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания. 7. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса. 8. Особенности моделирования строения и функций технологического потока как системы процессов. 9. Характерные черты технологических систем, перспективных с точки зрения развития. 10. Разновидности функциональной организации технологических систем. 11. Порядок разделения технологического потока в процессе его системного анализа. 12. Мера чувствительности технологического потока, операции, процесса. 13. Расчет технического уровня структуры технологического потока. 14. Порядок организации работы с целью прогнозирования



тенденций развития технологических линий.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Тестовые задания Требования к выполнению тестового задания Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов: - закрытая форма – наиболее распространенная форма и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил; - открытая форма – вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие – части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»); - установление соответствия – в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие; установление последовательности – предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз. Цель тестовых заданий – заблаговременное ознакомление магистров факультета аграрных технологий с теорией изучаемой темы по курсу «Современные проблемы агрономии» и ее закрепление. Тесты сгруппированы по темам. Количество тестовых вопросов в разделе различно, что обусловлено объемом изучаемого материала и ее трудоемкостью. Формулировки вопросов построены по следующим основным принципам: Выбрать верные варианты ответа. В пункте приведены конкретные вопросы и варианты ответов. Магистру предлагается выбрать номер правильного ответа из предлагаемых вариантов. При этом следует учесть важное требование: в ответах к заданию обязательно должен быть верный ответ, и он должен быть только один. Магистр должен выбрать верный ответ на поставленный вопрос и сверить его с правильным ответом, который дается в конце. Критерии оценки знаний при проведении тестирования Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий; Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий; Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %; Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий. Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации. Требования к написанию реферата Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности. Автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основную часть, заключение, список использованной литературы. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть



оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

Критерии оценивания реферата: Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос. Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод. Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют. Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Михалкина Е.В. Организация проектной деятельности: Учебное пособие / Михалкина Е.В., Никитаева А.Ю., Косолапова Н.А. - Ростов-на-Дону:Издательство ЮФУ, 2016. - 146 с.: ISBN 978-5-9275-1988-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/989958	
Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / Васюкова А.Т. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/document?pid=1093233 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-01714-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foI2?SHOW_ONE_BOOK+0A14C5

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067	
Горбунов В.Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: Научно-практическое пособие. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 248 с.: - (Наука и практика) - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/924762 Дадян Э.Г. Разработка бизнес-приложений на платформе «1С: Предприятие»: учеб. Пособие. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 305с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/976643	

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> - Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки - Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foI2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» для магистрантов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Электронный ресурс

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Anaconda For Windows Python 3.6 Свободная лицензия
AndroidStudio Свободная лицензия
Autodesk 3DMAX - учебная версия Свободная лицензия
Autodesk AutoCAD Свободная лицензия
Autodesk FuSION360 - учебная версия Свободная лицензия
Autodesk Inventor - учебная версия Свободная лицензия
Autodesk Maya - учебная версия Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)</p>	
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;</p>	
<p>Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)</p>	
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж;</p>	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
	компьютер;Кондитерская витрина;Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	
Лаборатория виноделия и микробиологии; Лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств (Л-Л-11) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание лаборатории	Сушильный шкаф, вакуумный насос Камовского, установка для отгонки летучих кислот с паром, установка для отгонки спирта из спиртосодержащих жидкостей (вина, мистели, алкогольные напитки), дистиллятор, бидистиллятор, микроскоп для морфологических исследований МИКМЕД-1; тренажер для изучения законов гидростатики. Гидравлический стенд ТМЖ-2; учебный лабораторный стенд по исследованию процессов неизотермического перемешивания пищевых материалов (модель ПНП-02); учебный лабораторный стенд для изучения различных способов сушки (инфракрасная сушка, конвективная сушка) (модель РСС-02); учебный лабораторный стенд "Установка по изучению процесса абсорбции" (модель ИпА-01); учебный лабораторный стенд "Теплообменник труба в трубе" (модель Т-01); учебный лабораторный стенд "Ректификация (тарельчатая колонна)" РекТК (модель РекТК)	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная двоянная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Vrand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; сковорода; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер;Кондитерская витрина;Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по	Ванна моечная двоянная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер;Кондитерская витрина;Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;</p>	
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Ванна моечная двоянная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер;Кондитерская витрина;Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;</p>	
<p>Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)</p>	
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Ванна моечная двоянная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы</p>	



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
	<p>«Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковарка; Телевизор LED 43 «DEXP»;</p>	

