

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.09.2025 14:38:02
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.О.14 Оптимизация технологических процессов
общественного питания**

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продукции и организация общественного
питания

квалификация (степень) выпускника

магистр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры технологии
пищевых продуктов и
организации питания, Доцент,
Кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
17.07.2025

Блягоз Асет Ибрагимовна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025
(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – готовность и способность магистранта использовать в профессиональной деятельности знания, позволяющие оптимизировать ресурсный потенциал предприятий общественного питания и технологические процессы производства полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов, обеспечивающих рациональное использование сырья, высокое качество готовой продукции, ее безопасность для жизни и здоровья потребителя;

- овладение методами математического моделирования с использованием компьютерных программ для выбора эффективных технологических и научно-исследовательских задач;

- формирование возможности применения полученных знаний и практических навыков в профессиональной сфере деятельности.



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

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» входит в вариативную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении высшего профессионального образования по направлениям подготовки магистра.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: «Проектирование процессов производства продуктов питания», «Биоиндустриальные технологии производства пищевых продуктов», «Современные методы исследований сырья и продукции питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о стратегическом и оперативном планировании, особенностях технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, изучение спроса потребителей.



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):

ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания
ОПК-1.2	Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику
ОПК-1.3	Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия
ПКУВ-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
ПКУВ-1.2	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
ПКУВ-1.3	Управление проектами и изменениями на предприятии питания



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.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	1	28	28	0.35	35.65	16	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	1	4	8	0.35	8.65	87	108	



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 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
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях	1	2		2				5		Составление плана-конспекта
3	Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания	2-3	4		4				5		Составление плана-конспекта
3	Оптимизация технологических процессов производства продукции питания	4-5	4		4				5		Составление плана-конспекта. Обсуждение докладов.
3	Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.	6-7	4		4				5		Составление плана-конспекта. Обсуждение докладов.
3	Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	8-9	4		4				6		Составление плана-конспекта. Обсуждение докладов.
3	Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.	10	2		2				6		Составление плана-конспекта. Обсуждение докладов.
	Промежуточная аттестация							35,65			Экзамен в устной форме
	ИТОГО:		28		28		0.35	35.65	16		

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
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях	2						14	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания	2						14	
3	Оптимизация технологических процессов производства продукции питания			2				14	
3	Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.			2				15	
3	Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.			2				15	
3	Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.			2				15	
	Промежуточная аттестация: экзамен в устной форме					0,35	8.65		
	ИТОГО:	4		8		0.35	8.65	87	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Оптимизация технологических процессов общественного питания», 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
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях	2	2		Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки магистров. Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация. Характеристика технологических процессов производства продукции по стадиям. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. Уметь: - определять цели	, 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
							и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; -	

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
							реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания; - осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований; - осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - находить и оценивать новые рыночные	

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
							возможности, формулировать бизнес-идеи; - контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методами организационной диагностики и организационного проектирования	

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
							предприятия питания; - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	
3	Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания	4	2		Функционально-технологические свойства пищевых веществ. Характеристика технологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установление и определение приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализ и оценка информации, процессов и деятельности предприятия.	ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1; ОПК-1.3; ОПК-1.2; ОПК-1.1;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и	, 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
							психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в	

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
							соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания; - осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований; - осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - проводить оценку	

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
							эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи; - контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности	

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
							предприятий питания; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	
3	Оптимизация технологических процессов производства продукции питания	4			Совершенствование и оптимизация технологий приготовления блюд и кулинарных изделий с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов. Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.	ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1; ОПК-1.3; ОПК-1.2; ОПК-1.1;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы риск-менеджмента и	, 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
							антикризисного управления; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять	

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
							руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания; - осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований;	

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
							- осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи; - контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции	

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
							и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	
3	Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.	4			Планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Оценка рисков, связанных с пищевым продуктом в течение технологического процесса. Планирование	ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1; ОПК-1.3; ОПК-1.2; ОПК-1.1;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического	, 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
					мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.		моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных	

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
							управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. - выявлять потребности в	

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
							изменениях деятельности предприятия питания; - осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований; - осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи; - контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов	

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 предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	
3	Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	4			Совершенствование и оптимизация технологий приготовления блюд и кулинарных изделий с целью большего сохранения питательных веществ и рационального использования пищевого сырья и энергоресурсов. Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установление и	ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1; ОПК-1.3; ОПК-1.2; ОПК-1.1;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на	, 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
					определение приоритетов в области управления процессами продаж. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.		предприятия питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах	

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
							внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и	

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
							цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания; - осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований; - осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи; - контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - навыками планирования и организации маркетинговых	

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
							исследований на предприятия питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	
3	Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.	2			Планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности. Разработка и внедрение системы качества и	ПКУВ-1.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1; ОПК-1.3; ОПК-1.2; ОПК-1.1;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического	, 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
					безопасности продукции производства, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Оценка рисков, связанных с пищевым продуктом в течение технологического процесса. Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.		менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять	

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
							оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; -	

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
							выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания; - осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований; - осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи; - контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности	

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
							реализации стратегии развития предприятия питания; - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	
	ИТОГО:	28	4					

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
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях	Работа с нормативной, технической и технологической документацией, используемой на предприятиях общественного питания. Разработка технической (Технические условия, технологические инструкции) и технологической документации (Технико-технологические карты, технологические карточки), используемой на предприятиях общественного питания	2		
3	Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания	Постановка и решение задач, связанных с оптимизацией технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, картофеля, фруктов, ягод.	4		
3	Оптимизация технологических процессов производства продукции питания	Постановка и решение задач, связанных с оптимизацией технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи и рыбы.	4	2	
3	Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.	Постановка и решение задач, связанных с оптимизацией технологических процессов при приготовлении готовой продукции из овощей, мяса, птицы и рыбы.	4	2	
3	Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	Разработка технологического потока в пространстве и во времени. Разработка технологической схемы. Разработка участков технологического потока. Компоновка технологической линии. Технико-экономическая эффективность вариантов.	4	2	
3	Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.	Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.	2	2	
	ИТОГО:		28	8	

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
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	1 неделя	5	14	
3	Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	2-3 неделя	5	14	
3	Оптимизация технологических процессов производства продукции питания	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4-5 неделя	5	14	
3	Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6-7 неделя	5	15	
3	Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8-9 неделя	6	15	
3	Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	6	15	
	ИТОГО:			16	87	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	14.11.2026 г., МГТУ	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию технологических процессов общественного питания и безопасность готовой продукции	Проблемная лекция	Блягоз А.И.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
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. 2020 г.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053928&DOK=0AD237&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084679 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?pid=2084679
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. канд. техн. наук, доц. Л.П. Липатовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 376 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2143079. - ISBN 978-5-16-019897-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2143079	https://znanium.ru/catalog/document?id=453381
Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341	https://znanium.ru/catalog/document?id=437494
Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учебное пособие для магистров и аспирантов / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+05420A
Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+034F70

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	
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания			
2	2		Дизайн пищевых продуктов
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
1	1		Мировые кулинарные шедевры
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
ОПК-1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-1.3 Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Наука о продуктах питания
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
2	2		Технологическая практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
3	3		Научно-исследовательская работа 1
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент

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

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



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
концепции предприятия					
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.3 Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

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

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

Вариант 3

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

Вариант 4

1. Особенности вычислительного эксперимента.



2. Методы и тенденции оптимизации технологических процессов.

Вариант 5

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

Вариант 6

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

Вариант 7

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

Вариант 8

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

Вариант 9

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

Вариант 10

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

Вариант 11

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

Вариант 12

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

Вариант 13

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

Вариант 14



1. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий.

2. Функционально-стоимостной анализ экологически-безопасного пищевого сырья и продукции.

Вариант 15

1. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты.

2. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.

Тесты

1. 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.

2. 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;
- с) отсутствие негативных явлений, связанных с процессом обслуживания потребителей;
- д) рост рентабельности работы предприятий общественного питания за счет внедрения новых видов продукции и услуг;
- е) соответствие видов услуг постоянно изменяющимся вкусам потребителей, требованиям рынка.

-:а), б)

-:б), д), е)

-:а), с), е), д)

+: а), б), с), 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

e) кафетерии

+: a), b)

-: b), d), e)

-: a), c), e), d)

-: a), b), c), d), e)

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:

- a) R-Keeper
- b) MS Windows
- c) TillyPad
- d) Lillo Front
- e) Best 5 питание

-:a), b)

-:b), d), e)

+: a), c), e), d)

-:a), b), c), d), e)

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.

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания»

1. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.
2. Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания.
3. Оптимизация технологических процессов производства продукции питания.
4. Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.
5. Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания.
6. Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания.
7. Анализ математической модели технологических процессов общественного питания.
8. Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания.
9. Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания.
10. Параметры оптимизации.
11. Понятия -производственный процесс, технология и технологический аппарат.
12. Классификация технологических процессов.
13. Организация технологического потока.
14. Морфологический анализ технологических линий предприятий общественного питания (для подготовки очищенных овощей к хранению; приготовления кондитерских изделий).
15. Постановка задачи оптимизации сложных технологических систем.
16. Методы моделирования и оптимизации, применяемые в различных областях народного хозяйства.



17. Методы безусловной минимизации.
18. Универсальные моделирующие программы.
19. Методы ветвей и границ.
20. Технологический поток как система технологических процессов.
21. Управляющая и управляемая подсистемы.
22. Операторные модели и структурные схемы технологических процессов.
23. Эффективность, надежность, точность и устойчивость технологического потока.
24. Организация технологических процессов.
25. Анализ показателей эффективности технологических процессов, формирующих технологический поток
26. Технологический поток как система технологических процессов.
27. Операторные модели и структурные схемы технологических процессов.
28. Эффективность, надежность, точность и устойчивость технологического потока
29. Понятие оптимизация процессов производства.

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

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
Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084679	https://znanium.ru/catalog/document?id=432090
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. канд. техн. наук, доц. Л.П. Липатовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 376 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2143079. - ISBN 978-5-16-019897-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2143079	https://znanium.ru/catalog/document?id=453381
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. 2020 г.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053928&DOK=0AD237&BASE=0007AA

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341	https://znanium.ru/catalog/document?id=437494
Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учебное пособие для магистров и аспирантов / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+05420A
Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+034F70

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> 2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> 3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> 4. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> 5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>; 6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> 7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/> 8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон. журн. – Москва: Креативная экономика. – Издаётся с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана. 9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск. гос. аграр. ун-т. – Электрон. журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издаётся с 2013 года. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163. – Загл. с экрана. 10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро» – Электрон. журн. – Санкт-Петербург: Гастро. – Издаётся с 2002 года. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232. – Загл. с экрана



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

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.О. 14 Оптимизация технологических процессов общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания. ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику. ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия. ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания. ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания. ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания. ПКУВ-1.3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания.
2. Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность,	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение,	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства

	Частично-поисковый	систематизация и контроль знаний.		продуктов питания. ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику. ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия. ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания. ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания. ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания. ПКУВ-1.3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания.
3. Оптимизация технологических процессов производства продукции питания	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания. ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику. ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия. ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания. ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания. ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания. ПКУВ-1.3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания.
4. Совершенствование методов	Лекция, конспектирование,	Изучение нового учебного	Учебники, учебные	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную

управления и контроля производством продукции питания.	приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	пособия, устная речь.	стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания. ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику. ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия. ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания. ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания. ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания. ПКУВ-1.3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания.
Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания. ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику. ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия. ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания. ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания. ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания.	

			ПКУВ-1.3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания.	
6. Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия. ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания. ОПК-1.2. Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику. ОПК-1.3. Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия. ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания. ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания. ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания. ПКУВ-1.3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания.

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины

Б1.О. 14 Оптимизация технологических процессов общественного питания

№ раздела дисциплины	Наименование практических работ	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения,	Работа с нормативной, технической и технологической документацией, используемой на предприятиях общественного питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков,	Учебники, учебные пособия, устная речь.

организация ее выработки в производственных условиях	Разработка технической (Технические условия, технологические инструкции) и технологической документации (Технико-технологические карты, технологические карточки), используемой на предприятиях общественного питания		обобщение, систематизация и контроль знаний.	
2. Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания	Постановка и решение задач, связанных с оптимизацией технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, картофеля, фруктов, ягод.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
3. Оптимизация технологических процессов производства продукции питания	Постановка и решение задач, связанных с оптимизацией технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы, дичи и рыбы.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
4. Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.	Постановка и решение задач, связанных с оптимизацией технологических процессов при приготовлении готовой продукции из овощей, мяса, птицы и рыбы.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
5. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	Разработка технологического потока в пространстве и во времени. Разработка технологической схемы. Разработка участков технологического потока. Компоновка технологической линии. Технико-экономическая эффективность вариантов.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
6. Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.	Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль	Учебники, учебные пособия, устная речь.

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
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

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/
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
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.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 населяющих Россию 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/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является



Название
популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

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

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.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://znaniy.com/catalog/
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
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://neb.pf/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://neb.pf/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.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 населяющих Россию 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/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/



Название
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtn.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya



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
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)	7-Zip Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
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 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;Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	7-Zip Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

