

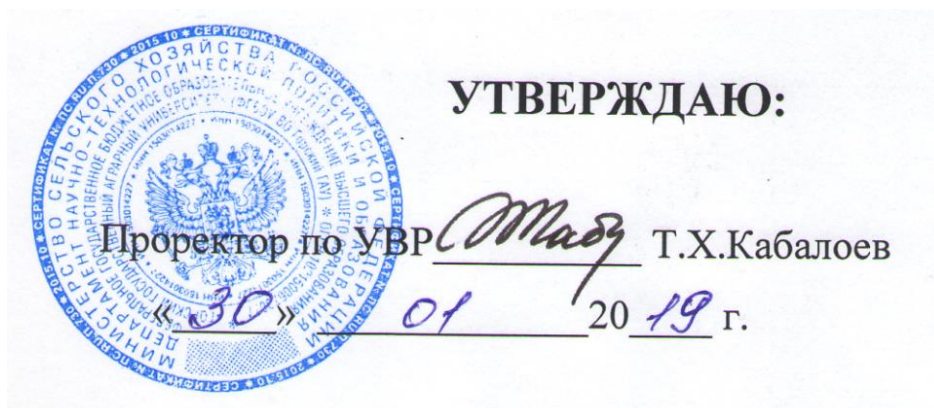
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Энергетический факультет**

**Кафедра Информатики и моделирования**



**Рабочая программа дисциплины**

**Оптимизация технологических процессов  
общественного питания**

Направление подготовки	<i>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</i>
Профиль подготовки	<i>Технология продукции и организация общественного питания</i>
Уровень высшего образования	<i>магистратура</i>

**Владикавказ – 2019**

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ:

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	6
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества .....	8
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	12
6. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	20
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. <b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети .....	
"Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения .....	
дисциплины .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
9. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц .....	
с ограниченными возможностями здоровья .....	40
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	40
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	41

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

## **1.1. Цели и задачи дисциплины**

### **Цель изучения дисциплины:**

Целью освоения дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» является:

- дать студентам необходимые теоретические и практические знания в области оптимизации различных видов технологических процессов общественного питания, управления технологическими процессами производства продукции питания на основании научных принципов оптимизации технологических процессов, умения и навыки анализа процессов, их моделирования и принятия оптимальных решений;
- формирование способности анализировать и применять методы оптимизации технологических процессов общественного питания;
- получение систематизированных знаний о методах оптимизации технологических процессов общественного питания;
- образование у студента, способностей активно и творчески применять полученные знания, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- дать знания о целях и методах оптимизации технологических процессов общественного питания.
- сформировать навыки управления технологическими процессами общественного питания, принятия своевременных организационных и технологических решений.
- формирование у студентов представлений о современном состоянии и основных направлениях развития методов оптимизации технологических процессов общественного питания; системах контроля производственного процесса и методах прогнозирования его эффективности; системах контроля качества и безопасности продукции производства; методах оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства;
- приобретение умений разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; выбирать методы оптимизации технологических процессов общественного питания, обосновывая свой выбор, использовать их, оценивать их точность;

- приобретение обучающимися навыков управления производственным процессом; планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения; оптимизации технологических процессов общественного питания, т. е. реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения лабораторных работ с применением интерактивных методов и закреплении соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

### **1.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины, а также перечень планируемых результатов обучения (знать, уметь, владеть).**

В результате изучения дисциплины **Оптимизация технологических процессов общественного питания** должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>ОК-2</b>	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
<b>ОПК-2</b>	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<b>ПК-2</b>	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
<b>ПК-4</b>	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
<b>ПК-6</b>	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
<b>ПК-20</b>	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля
<b>ПК-21</b>	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
<b>ПК-24</b>	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

В результате изучения дисциплины студент должен:

<p><b>Знать:</b></p>	<p>пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве <b>(ОК-2)</b></p> <p>моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций <b>(ОПК-2)</b></p> <p>основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов <b>(ПК-2)</b></p> <p>основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые <b>(ПК-4)</b></p> <p>тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания <b>(ПК-6)</b></p> <p>фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>(ПК-20)</b></p> <p>основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг <b>(ПК-21)</b></p> <p>приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания; практические технологии кулинарной обработки сырья; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций <b>(ПК-24)</b></p>
<p><b>Уметь</b></p>	<p>нести социальную и этическую ответственность за принятые решения предупреждать и регулировать конфликтные <b>(ОК-2)</b></p> <p>предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур <b>(ОПК-2)</b></p> <p>идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов <b>(ПК-2)</b></p> <p>различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания <b>(ПК-4)</b></p> <p>выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей <b>(ПК-6)</b></p> <p>применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции <b>(ПК-20)</b></p> <p>пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями; моделировать деятельность специализированных объектов предприятий питания, проводить выбор критериев оптимизации процесса кулинарной обработки, формирования свойств продукции, соответствующих запросам потребителя</p>

	<p><b>(ПК-21)</b> анализировать результаты исследований, выбирать варианты внедрения результатов работы, получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций <b>(ПК-24)</b></p>
<b>Владеть</b>	<p>навыками лидера в коллективе <b>(ОК-2)</b> навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей <b>(ОПК-2)</b> навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению <b>(ПК-2)</b> навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции <b>(ПК-4)</b> навыками применения современных технологий для организации управления процессами продаж <b>(ПК-6)</b> навыками применения современных технологий для организации управления процессами продаж <b>(ПК-20)</b> навыками построения моделирующих алгоритмов, оценки точности и достоверности результатов моделирования, методикой постановки задач, оптимизации и моделирования, методами имитационного моделирования процессов кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой продукции с улучшенными свойствами <b>(ПК-21)</b> методикой планирования и анализа эксперимента, методами и средствами внедрения экспериментальных результатов, навыками интерпретации полученных данных в форме научных отчетов, публикаций; навыками формулировки научных выводов, проведения производственных испытаний и опытных работ образцов новых видов продуктов питания <b>(ПК-24)</b></p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	зачет

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий, промежуточный и итоговый. Текущий контроль успеваемости осуществляется в форме тестирования и проведения коллоквиумов; промежуточный – путём выполнения и защиты индивидуальных лабораторно-практических заданий; итоговый контроль – зачет.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.Б.02 «Оптимизация технологических процессов общественного питания»** относится к базовой части (Б1) структуры программы подготовки магистров по направлению подготовки **19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**. Дисциплина осваивается в первом семестре.

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенция, полученные в ВУЗе при изучении дисциплин «Информатика», «Математика».

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ раздела данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1	Высшая математика	*	*	*
2	Информатика	*	*	*

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

### Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы		Всего	Распределение часов по формам обучения				
			Очная		Очная-заочная		Заочная
			семестр		семестр		
			2				1
<b>1. Контактная работа</b>			<b>40,25</b>			<b>16,25</b>	
<b>Аудиторная работа:</b>			<b>40</b>			<b>16</b>	
в том числе:							
лекции			10			6	
лабораторные работы							
практические занятия			30			10	
семинарские занятия							
Курсовая работа (проект), (консультация защита)							
Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации перед экзаменом (ИКР/ КРЭС)			0,25			0,25	
<b>2. Самостоятельная работа, всего</b>			<b>31,75</b>			<b>52</b>	
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль)						<b>3,75</b>	
Вид промежуточной аттестации			<b>зачет</b>			<b>зачет</b>	
Общая трудоемкость	<b>часов</b>		<b>72</b>			<b>72</b>	
	<b>Зачетные единицы</b>		<b>2</b>			<b>2</b>	

#### 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 4.1. Содержание лекционного курса дисциплины

№ п/п	Тема, план и цель лекции	Кол-во часов		Литература из списка	Формируемые компетенции
		ДО	ОЗО		
<b>Раздел 1. Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания</b>					
1	<p><b>Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания</b></p> <p>1. Понятие о питании. Требование к организации правильного питания и принципы содержания.</p> <p>2. Характеристика предприятия общественного питания. Принципы и организация общественного питания. Освещение, отопление и вентиляция на предприятиях общественного питания.</p> <p>3. Санитарные требования к очистке предприятий. Инструкция по охране труда для повара. Типовые правила пожарной безопасности</p>	2	1	1,2,3,4	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
2	<p><b>Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания</b></p> <p>1. Методы проектирования технологических процессов общественного питания. Методы системного анализа технологических процессов. Декомпозиция сложных систем и объектов и операций их разработки и применения.</p> <p>2. Методические основы формирования альтернатив. Способы формирования целей и задач назначения и согласования критериев технологических процессов.</p> <p>3. Математические модели технологических процессов общественного питания. Средства исследования и оптимизации технологических процессов общественного питания.</p> <p>4. Технология математического моделирования при изучении и прогнозе технологических процессов общественного питания</p>	2	1	1,2,3,4,5, 7,8,21	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24



3	<p><b>Анализ математической модели технологических процессов общественного питания</b></p> <p>1. Структура математической модели технологических процессов общественного питания. Внутренние характеристики модели технологических процессов общественного питания.</p> <p>2. Модели формирования параметров эффекта. Множество ограничений параметров эффекта. Модель построения оптимизационной области</p>	2	1	9,10,11, 12,18,19	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
<b>Раздел 2. Особенности вычислительного эксперимента</b>					
4	<p><b>Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания</b></p> <p>1. Описание алгоритма вычислительного эксперимента. Метод рабочих характеристик. Весовой метод. Метод векторной оптимизации на дискретном множестве.</p> <p>2. Метод векторной оптимизации при линейных целевых функциях и линейных ограничениях. Векторная оптимизация при гладких целевых функциях и отсутствии ограничений. Планирование эксперимента</p>	2	1	1,2,3,6,7,4	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
5.	<p><b>Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания</b></p> <p>1. Составление алгоритма по математической модели технологических процессов. Создание программного средства. Идентификация математической модели.</p> <p>2. Тестирование модели на адекватность реальному объекту и программного средства на точность решения (верификация модели). Эксплуатация программного средства</p>	1	1	1,2,3,6,7,4	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
6.	<p><b>Особенности вычислительного эксперимента</b></p> <p>1. Составление алгоритма по математической модели технологических процессов. Создание программного средства. Идентификация математической модели.</p> <p>2. Тестирование модели на адекватность реальному объекту и программного средства на точность решения (верификация модели). Эксплуатация программного средства</p>	1	1	11,12,13, 14,15	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>	<b>6</b>		

## 4.2. Перечень практических занятий (семинары)

№ п/п	Номер раздела (модуля) дисциплины	Тема занятия	Объем в часах по формам обучения	
			ДО	ОЗО
1	1	Сравнительная характеристика различных форм организаций хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	2	0,5
2	1	Анализ условия задачи и составление модели задачи, представленной в табличном варианте и в словесном описании	2	0,5
3	2	Планирование эксперимента при изменяющемся во времени влиянии на процесс неучтенных факторов	2	0,5
4	2	Оптимизация процесса по результатам реализации многоуровневых планов	2	0,5
5	2	Оптимизация процесса по нескольким критериям	2	0,5
6	2	Экономический анализ оптимального плана	2	0,5
8	3	Методы динамического программирования решения экономических задач	3	1
9	3	Расчет программы оптимизации по линейному уравнению (процедура Бокса-Уилсона)	2	1
10	4	Методы динамического программирования решения экономических задач	2	1
11	5	Модели межотраслевого баланса	2	1
12	5	Модели сетевого планирования и управления	3	1
13	6	Моделирование систем массового обслуживания	2	1
14	6	Элементы теории игр в задачах моделирования различных процессов	2	1
<b>ИТОГО:</b>			<b>30</b>	<b>10</b>

## 4.3. Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела (модуля), темы лабораторного занятия	Количество часов		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	2	3	4	5

*Лабораторные занятия по дисциплине не предусмотрены.*

Цель проведения практических занятий заключается в овладении современными информационными технологиями, а также в обучении работе, как со стандартным, так и со специализированным программным обеспечением.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Уметь обрабатывать текстовую информацию
- Уметь обрабатывать числовую информацию
- Знать назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;
- Знать состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий;
- Знать базовые и прикладные информационные технологии;
- Знать инструментальные средства информационных технологий
- Уметь применять мультимедийные технологии обработки и представления информации
- Уметь обрабатывать экономическую информацию, используя средства пакетов прикладных программ
- Уметь обрабатывать статистическую информацию, используя средства пакетов прикладных программ

Практикумы проводятся на базе компьютерного класса, оснащенного современными компьютерами, партами, мелованной доской.

**5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**  
**Самостоятельная работа студентов**  
**5.1. Виды и объем самостоятельной работы**

Вид самостоятельной работы	Всего часов		Форма контроля	формируемые компетенции
	ДО	(ОЗО)		
1. Самостоятельная (домашняя) работа по конспектам и рекомендованной литературой	Не нормируется	Не нормируется	Устный опрос; результаты проверки практических работ.	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
2. Самостоятельное изучение отдельных тем (вопросов) по методическим указаниям к практическим работам	не нормируется	не нормируется	Устный опрос; результаты проверки практических работ.	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
3. Подготовка рефератов по индивидуальным занятиям	8	13	Проверка полноты соответствия результатов заданию.	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
4. Подготовка докладов на семинары и конференции	8	13	Проверка полноты соответствия результатов заданию.	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
6. Работа без преподавателя во время занятия (вне расписания) с использованием методических указаний к практическим работам	Не нормируется	Не нормируется	Устный опрос; результаты проверки практических работ.	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
7. Выполнение студенческой научной работы (по тематике изучаемой дисциплины)	8	13	Проверка полноты соответствия результатов заданию	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
8. Другие виды самостоятельной работы	8	13	Реферат	ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24
<b>Общий объем:</b>	<b>31,75</b>	<b>52</b>		

## 5.2. Задания для самостоятельной работы

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
	<b>РАЗДЕЛ 1. Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания</b>	Инновационные методы управления и контроля производством продуктов. Питания. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе.	<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Тест, устный опрос.
Математические модели технологических процессов общественного питания.		<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Устный опрос, индивидуальное задание.	
Средства исследования и оптимизации технологических процессов общественного питания		<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Устный опрос, индивидуальное задание.	
Технология математического моделирования при изучении и прогнозе технологических процессов общественного питания		<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Устный опрос, индивидуальное задание.	
	<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности вычислительного эксперимента</b>	Роль и сущность инновационного развития производства. Понятие оптимизация процессов производства Модель построения оптимизационной области.	<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Тест, устный опрос.
Векторная оптимизация при гладких целевых функциях и отсутствии ограничений. Планирование эксперимента		<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Устный опрос, индивидуальное задание.	
Нахождение области оптимальных значений параметров эффекта технологического процесса		<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Устный опрос, индивидуальное задание.	
Тестирование модели на адекватность реальному объекту и программного средства на точность решения (верификация модели).		<b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b>	Устный опрос, индивидуальное задание.	

### **5.3. Тематика рефератов и докладов**

#### **5.3.1. Темы рефератов**

1. Понятие об оптимизации.
2. Объект оптимизации.
3. Критерии оптимизации.
4. Значение оптимизации механико-технологических процессов в производстве продуктов питания.
5. Понятие об оптимизации, объект оптимизации, критерий оптимальности.
6. Этапы решения задач оптимизации, виды задач оптимизации технологических процессов.
7. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.
8. Параметры оптимизации организации предприятий питания для малого бизнеса.
9. Система государственных органов в области патентно-лицензионной деятельности
10. Использование новых видов сырья и полуфабрикатов для общественного питания
11. Использование новых видов механического оборудования.
12. Использование новых видов теплового оборудования.
13. Освоение новых технологий производства продукции общественного питания.
14. Моделирование и оптимизация свойств пищевых продуктов и технологических процессов производства продукции общественного питания.

#### **5.3.2. Темы докладов**

15. Теоретические и практические аспекты организации научных исследований по оптимизации технологических процессов общественного питания.
16. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия для совершенствования технологических процессов.
17. Современные технические и организационные принципы оптимизации хранения сырья и продуктов
18. Инновационные методы контроля и управления качеством продукции.
19. Определение критериев оптимизации технологических процессов общественного питания во взаимосвязи с экономическими показателями предприятия

20. Сфера и границы применения экономико-математического моделирования в менеджменте организации.
21. Межотраслевой баланс и структура цен в экономике.
22. Связь стоимостных и материальных пропорций в экономике.
23. Прикладное значение теории двойственности.
24. Применение эконометрического моделирования в планировании и прогнозировании.
25. Модели и методы теории массового обслуживания.
26. Применение моделей поиска оптимального пути на сетях при решении задач менеджмента.
27. Анализ циклических процессов в экономике и его применение в долгосрочном планировании.
28. Производственные функции и их применение в менеджменте.
29. Цели моделирования. Классификация моделей. Этапы моделирования.

### **Оценка реферата (доклада)**

При оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих **критериев**:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность выводов;
- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

**Оценка «отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к докладу выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении (если таковые были заранее оговорены).

**Оценка «удовлетворительно»** - имеются существенные отступления от требований к докладу. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании; не раскрыта достаточно полно цель исследования или отсутствуют выводы.

**Оценка «неудовлетворительно»** - тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

### **Тематика контрольных работ**

**1. Контрольная работа по теме «Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания»**

**2. Контрольная работа по теме «Моделирование производственно-технологических задач»**

**Вопросы к контрольной работы по теме «Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания».**

1. В чём состоит различие между макроэкономическими и микроэкономическими моделями?
2. В чём польза метода системного анализа для разработки экономико-математических моделей?
3. Методы проектирования технологических процессов общественного питания.
4. Методы системного анализа технологических процессов.
5. К какому классу математических методов относится линейное программирование?
6. Какие трудности связаны с применением метода моделирования в экономике?
7. Поясните 2-3 примерами понятие гомоморфизма.
8. Поясните примером классификацию экономико-математических моделей по учёту фактора времени.
9. Численное решение моделей какого класса требует их параметрической идентификации?
10. Что понимается под эмпирической спецификацией математической модели?



## **Вопросы к контрольной работы по теме «Моделирование производственно-технологических задач».**

1. Способы формирования целей и задач назначения и согласования критериев технологических процессов.
2. Математические модели технологических процессов общественного питания.
3. Средства исследования и оптимизации технологических процессов общественного питания.
4. Технология математического моделирования при изучении и прогнозе технологических процессов общественного питания.
5. Структура математической модели технологических процессов общественного питания.
6. Внутренние характеристики модели технологических процессов общественного питания.
7. Модели формирования параметров эффекта.
8. Множество ограничений параметров эффекта.
9. Модель построения оптимизационной области.
10. Описание алгоритма вычислительного эксперимента.
11. Метод рабочих характеристик.
12. Весовой метод.
13. Метод векторной оптимизации на дискретном множестве.
14. Метод векторной оптимизации при линейных целевых функциях и линейных ограничениях.
15. Векторная оптимизация при гладких целевых функциях и отсутствии ограничений.
16. Планирование эксперимента.
17. Суть метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов.
18. Построение оптимальных поверхностей параметров эффекта технологических процессов.
19. Параметрический синтез оптимального технологического процесса.
20. Нахождение области оптимальных значений параметров эффекта технологического процесса.
21. Составление алгоритма по математической модели технологических процессов.
22. Идентификация математической модели.
23. Тестирование модели на адекватность реальному объекту и программного средства на точность решения (верификация модели).

### 5.3.5. Образовательные технологии

#### Активные и интерактивные формы обучения

Методы \ Формы	Лекции (час)	Лабораторные занятия (час)	Всего
1	2	3	4
Организация тематического занятия с презентацией MS POWER POINT	1	1	2
Выполнение индивидуального задания	1	1	2
диспут	1	1	2
Мозговой штурм	1	1	2
Творческое задание	-	-	-
Публичная презентация проекта	2	2	4
<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>

### 5.4 Тематика курсовых работ

(Курсовые работы не предусмотрены учебным планом)

### 5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .

1. Датиева М.Ч., Цогоева А.Р., Дзбоева Т.К. Методические указания «Системы счисления. Изучение основных арифметических операций в позиционных системах счисления.. – Владикавказ: Изд. ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2012 – 33 с. – Текст: непосредственный.
2. «Кодирование и запись информации. Количественное измерение информации. Основные понятия систем счисления. Виды систем счисления. Правила перевода чисел из одной системы счисления в другую – на примере двоичной системы». – Текст: непосредственный.
3. Цогоев А.Ю. Методические указания «Алгебра логики». – Владикавказ: Изд. ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2012 – 47 с. – Текст: непосредственный.
4. Датиева М.Ч. Методические указания «Создание текстовых документов в MS Word–2010» – Владикавказ: Изд. ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2012 – 70 с. – Текст: непосредственный.
5. Датиева М.Ч, Методические указания по курсам «Прикладная информатика» и «ИТ в профессиональной деятельности»: «Расчеты в электронных таблицах в MS Excel-2010» /Учебное пособие– Владикавказ: Изд. ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2013 – 72 с. – Текст: непосредственный.

6. Датиева М.Ч., Цогоева А.Р., Цогоев А.Ю. Методические указания «Система управления базами данных Access 2010» . – Владикавказ: Изд. ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2015 – 70 с. – Текст: непосредственный.

## 6. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

#### Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания</b>			
1.	<p><b>Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания</b></p> <p>1. Роль и сущность инновационного развития производства. Понятие оптимизация процессов производства</p> <p>2. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе</p> <p>3. Моделирование производственно-технологических задач.</p> <p>4. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания</p> <p>5. Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная)</p>	<p><b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b></p>	<p>Реферат, Доклад, Сообщение, Презентация</p>
2.	<p><b>Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания</b></p> <p>1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами</p> <p>2. Нанотехнологии в области производства продуктов питания</p> <p>3. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания</p> <p>4. Методы анализа и прогнозирования потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий</p> <p>5. Функционально-стоимостной анализ экологически безопасного пищевого сырья и продукции</p> <p>6. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты</p>	<p><b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b></p>	<p>Реферат, Доклад, Сообщение, Презентация</p>

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
3.	<p><b>Анализ математической модели технологических процессов общественного питания</b></p> <p>Структура математической модели технологических процессов общественного питания. Внутренние характеристики модели технологических процессов общественного питания. Модели формирования параметров эффекта. Множество ограничений параметров эффекта. Модель построения оптимизационной области</p> <p>Принцип оптимальности в планировании и управлении. Общая задача оптимального программирования. Классификация задач оптимального программирования</p>	<p><b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b></p>	<p>Дискуссия, Реферат, Доклад, Сообщение, Тест</p>
<b>Раздел 2. Особенности вычислительного эксперимента</b>			
4.	<p><b>Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания</b></p> <p>Описание алгоритма вычислительного эксперимента. Метод рабочих характеристик. Весовой метод. Метод векторной оптимизации на дискретном множестве. Метод векторной оптимизации при линейных целевых функциях и линейных ограничениях. Векторная оптимизация при гладких целевых функциях и отсутствии ограничений. Планирование эксперимента</p>	<p><b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b></p>	<p>Дискуссия, Реферат, Доклад, Сообщение, Презентация</p>
5.	<p><b>Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания</b></p> <p>Составление алгоритма по математической модели технологических процессов. Создание программного средства. Идентификация математической модели. Тестирование модели на адекватность реальному объекту и программного средства на точность решения (верификация модели).</p> <p>1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами</p> <p>3. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания</p> <p>4. Методы анализа и прогнозирования потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий</p> <p>5. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты</p>	<p><b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b></p>	<p>Дискуссия, Реферат, Доклад, Сообщение, Контрольная работа, Коллоквиум</p>

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
6.	<p><b>Особенности вычислительного эксперимента</b></p> <p>Составление алгоритма по математической модели технологических процессов. Создание программного средства. Идентификация математической модели. Тестирование модели на адекватность реальному объекту и программного средства на точность решения (верификация модели). Эксплуатация программного средства</p>	<p><b>ОК-2, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-24</b></p>	<p>Дискуссия, Реферат, Доклад, Сообщение, Презентация</p>

**6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
	Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	2	3	4
<b>ОК-2</b>	<b>Знать:</b> пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве	<b>Знать:</b> пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве <b>Уметь:</b> нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>Знать:</b> пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве <b>Уметь:</b> нести социальную и этическую ответственность за принятые решения <b>Владеть:</b> навыками лидера в коллективе
<b>ОПК-2</b>	<b>Знать:</b> моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций	<b>Знать:</b> моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций <b>Уметь:</b> предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур	<b>Знать:</b> моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций <b>Уметь:</b> предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур <b>Владеть:</b> навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей
<b>ПК-2</b>	<b>Знать:</b> основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	<b>Знать:</b> основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов <b>Уметь:</b> идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	<b>Знать:</b> основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов <b>Уметь:</b> идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
	Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	2	3	4
			<b>Владеть:</b> навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению
<b>ПК-4</b>	<b>Знать:</b> основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые	<b>Знать:</b> основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые <b>Уметь:</b> различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	<b>Знать:</b> основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые <b>Уметь:</b> различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания <b>Владеть:</b> навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
<b>ПК-6</b>	<b>Знать:</b> тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания	<b>Знать:</b> тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания <b>Уметь:</b> выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей	<b>Знать:</b> тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания <b>Уметь:</b> выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей <b>Владеть:</b> навыками применения современных технологий для организации



Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
	Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	2	3	4
			управления процессами продаж
ПК-21	<p><b>Знать:</b> основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг</p>	<p><b>Знать:</b> основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг  <b>Уметь:</b> пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями; моделировать деятельность специализированных объектов предприятий питания, проводить выбор критериев оптимизации процесса кулинарной обработки, формирования свойств продукции, соответствующих запросам потребителя</p>	<p><b>Знать:</b> основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг  <b>Уметь:</b> пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями; моделировать деятельность специализированных объектов предприятий питания, проводить выбор критериев оптимизации процесса кулинарной обработки, формирования свойств продукции, соответствующих запросам потребителя  <b>Владеть:</b> навыками построения моделирующих алгоритмов, оценки точности и достоверности результатов моделирования, методикой постановки задач, оптимизации и моделирования, методами имитационного моделирования процессов кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой продукции с улучшенными свойствами</p>
ПК-20	<p><b>Знать:</b> фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и</p>	<p><b>Знать:</b> фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских</p>	<p><b>Знать:</b> фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских</p>

Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
	Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	2	3	4
	иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Уметь:</b> применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Уметь:</b> применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции <b>Владеть:</b> экспериментальными методами исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками по анализу, обработке и систематизации информации, формировании базы для разработки информационно-измерительных комплексов для проведения экспресс-контроля
<b>ПК-24</b>	<b>Знать:</b> приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания; практические технологии кулинарной обработки сырья; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций	<b>Знать:</b> приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания; практические технологии кулинарной обработки сырья; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций <b>Уметь:</b> анализировать результаты исследований, выбирать варианты внедрения результатов работы, получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	<b>Знать:</b> приоритетные направления развития техники и технологий продуктов питания; практические технологии кулинарной обработки сырья; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций <b>Уметь:</b> анализировать результаты исследований, выбирать варианты внедрения результатов работы, получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций <b>Владеть:</b> методикой планирования и анализа эксперимента, методами и средствами

Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
	Пороговый	Достаточный	Повышенный
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
			внедрения экспериментальных результатов, навыками интерпретации полученных данных в форме научных отчетов, публикаций; навыками формулировки научных выводов, проведения производственных испытаний и опытных выработок образцов новых видов продуктов питания

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

#### **6.3.1 Вопросы текущего контроля**

1. Текстовый процессор Word, назначение.
2. Word, создание и редактирование документов.
3. Word, основные операции форматирования текста.
4. Word, создание таблиц.
5. Word, вычисления в таблицах.
6. Word, запись формул в тексте.
7. Word, внедрение объектов OLE в текст документа.
8. Word, подготовка к печати и печать документа
9. Программа Проводник.
10. Операции над файлами.
11. Операции над каталогами.
12. Стандартные программы, назначение.
13. Файловая система, определение, понятие файла и каталога.
14. Размещение файловой системы на дисках.
15. Особенности ОС Windows.
16. Новые технологии в ОС Windows.
17. Основные экранные объекты.
18. Корзина: назначение, порядок использования.
19. MS WORD, настройка окна
20. Основные элементы текстового документа.
21. MS WORD, создание, сохранение и открытие документа
22. Что такое MS WORD
23. MS WORD, обзор функций горизонтального меню.
24. MS WORD, форматирование символов.
25. MS WORD, ввод текста.
26. MS WORD, форматирование абзаца.
27. Приложение «Корзина» и ее назначение.
28. MS WORD, разметка страницы.
29. MS WORD, поиск и замена фрагментов текста.
30. MS WORD, таблицы и рисунки
31. MS WORD, выделение элементов текста.
32. MS WORD, удаление, перемещение и копирование фрагментов документа.
33. MS WORD, работа с таблицами
34. MS WORD, символы, слова, строки, предложения.
35. MS WORD, панели инструментов.
36. Восстановление файлов и папок.
37. MS WORD, выделение фрагмента текста, его удаление, копирование и перемещение.

38. MS WORD, структура страницы.
39. MS WORD, обзор функций горизонтального меню.
40. MS WORD, форматирование символов с помощью команд меню и кнопок на панели форматирования.
41. MS WORD , копирование фрагмента документа.
42. MS WORD, панель инструментов «Обрамление».
43. Excel. Создание нового документа. Загрузка рабочего документа
44. Сохранение документа. Автоматическое сохранение
45. Создание резервных копий. Защита данных
46. Управление рабочими листами. Добавление рабочих листов
47. Перемещение рабочих листов. Переименование рабочих листов
48. Коррекция высоты строк и ширины столбцов
49. Маркирование ячеек. Отмена операций
50. Копирование данных. Удаление данных
51. Форматирование чисел. Выравнивание данных. Установка шрифтов
52. Ввод формул. Сложные формулы
53. Редактирование формул.
54. Информационные связи. Групповые имена
55. Построение диаграмм. Типы диаграмм
56. Надписи на осях. Дополнительные объекты
57. Актуализация диаграмм
58. Конструктор функций. Редактирование функций
59. Вычисление суммы. Вычисление среднего значения
60. Вычисление величины линейной амортизации
61. Комбинирование функций.
62. Текстовый режим индикации формул
63. Импортирование рисунков в Excel
64. Редактирование рисунков на рабочем листе
65. Включение таблицы в текст
66. Создание списков. Ввод списка данных
67. Поиск элемента в списке. Редактирование списков
68. Автоматический фильтр. Комбинированная фильтрация
69. Сортировка списков
70. Опорные таблицы
71. Редактирование опорных таблиц
72. Нахождение значений
73. Работа в MS Access- Создание таблиц, форм, запросов
74. Работа в MS Access- Создание проектов
75. Работа в MS Access- Создание приложений
76. Системы управления базами данных, определение, назначение.
77. Базы данных, определение, типы данных.
78. Модели БД: иерархическая, сетевая, реляционная.
79. Структура БД в СУБД Access: разделы БД и их назначение.
80. Порядок разработки БД.
81. Таблица БД: структура, ключи.

82. Запросы, классификация.
83. Формы и отчеты: назначение, виды, особенности, отличия.
84. Связи между таблицами, типы, особенности

### **6.3.2 Вопросы промежуточного контроля**

1. MS Office. Состав и назначение компонентов
2. MS WORD. Основные приемы работы с текстами.
3. Группы клавиш на клавиатуре персонального компьютера
4. Диски для персонального компьютера. Общие сведения и устройство.
5. Единицы измерения информации
6. Единицы хранения данных.
7. Единицы представления данных
8. Инструментальные системы и системы технического обслуживания
9. Компоненты файловой структуры. Состав и назначение
10. Навигация папок в среде WINDOWS
11. Операционная система Windows. Основные понятия и определения
12. Операционная система WINDOWS. Отличительные черты
13. Операционная система WINDOWS. Приемы повышения эффективности в работе с файловой структурой
14. Основные понятия табличного редактора MS EXCEL
15. Основные характеристики компонентов системного блока персонального компьютера;
16. Периферийные устройства для ПК
17. Подготовка дисков к работе.
18. Понятие информации, ее свойства. Этапы развития.
19. Понятие операционной системы. Функции операционных систем
20. Понятие файла и папки. Обслуживание файловой структуры
21. Построение диаграмм и графиков в MS EXCEL, представления данных в MS EXCEL
22. Прикладные программы для персонального компьютера. Состав и назначение. Представители
23. Прикладные программы для ПК. Состав и назначение
24. Применение электронных таблиц для расчетов.
25. Принтеры. Виды и назначение
26. Принцип работы персонального компьютера
27. Проверка и печать документов в MS WORD
28. Программы для ПК. Виды и представители видов. Назначение
29. Ресурсы MS Office и их совместное использование
30. Сервисные системы Windows. Состав и назначение
31. Создание и редактирование документов в MS WORD
32. Создание и редактирование таблиц MS EXCEL
33. Создание комплексных тестовых документов.
34. Состав MS Office и назначение компонентов;
35. Состав окна табличного редактора MS EXCEL

36. Состав окна текстового редактора MS WORD. Основные приемы работы с текстами
37. Стандартные программы WINDOWS. Состав и назначение;
38. Устройство компьютерных дисков;
39. Устройство персонального компьютера и назначение компонентов
40. Утилиты. Виды и назначение
41. Файлы и папки. Общие понятия и определения
42. Форматирование документов в MS Word
43. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики.
44. Классификация компьютерных сетей. Особенности и характеристика локальных сетей.
45. Глобальные компьютерные сети. Способы подключения.
46. Основные услуги компьютерных сетей.
47. Электронная почта. Этикет электронной почты.
48. Служба WWW. Гипертекст.
49. Сеть Internet: структура, адресация, протоколы передачи.
50. Браузеры. Поиск информации.
51. Назначение и возможности услуги компьютерных сетей: телеконференции.
52. Электронные таблицы: основные понятия, возможности и способы организации работы.
53. Формализация, моделирование и алгоритмизация.
54. Понятие алгоритма. Свойства алгоритмов.
55. Формы представления алгоритма.
56. Виды вычислительных процессов.
57. Алгоритмическое (модульное) программирование.
58. Понятие баз данных. Преимущества машинных баз данных перед другими способами хранения информации.
59. Системы управления базами данных. Возможности применения баз данных в профессиональной деятельности.
60. Основные элементы базы данных Access. Режимы работы.
61. Создание формы и заполнение базы данных.
62. Оформление, форматирование и редактирование данных в Access.
63. Сортировка информации. Скрытие полей и записей в Access.
64. Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Формулы запроса.
65. Понятие и структура отчета. Создание и оформление отчета. Модернизация отчета. Вывод отчетов на печать.
66. Понятия защиты программ и данных. Методы защиты информации.
67. Защита данных от несанкционированного доступа. Способы и методы защиты данных в компьютерных сетях.
68. Виды и средства защиты от компьютерных вирусов. Обнаружение вирусов и их обезвреживание.
69. Архивирование данных. Работа с архивами.

## **Критерии оценки знаний студента при написании самостоятельной (контрольной) работы**

**Оценка «отлично»** — выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

**Оценка «хорошо»** — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

**Оценка «неудовлетворительно»** — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

### **6.3.3 Вопросы заключительного контроля**

Заключительный контроль подводит итоги изучения дисциплины «**Математическое моделирование**». Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

#### **Вопросы к зачету**

Вопросы, выносимые к зачету, доводятся до сведения студентов за неделю до сдачи зачета. Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

#### **Вопросы по дисциплине**

1. Понятие социально-экономических систем.
2. Исследование систем. Свойства сложных систем.
3. Практические задачи математического моделирования.
4. Адекватность модели.
5. Этапы математического моделирования.



6. Постановка проблемы и ее качественный анализ.
7. Классификация математических методов.
8. Классификация математических моделей.
9. Принцип оптимальности в планировании и управлении.
10. Общая задача оптимального программирования.
11. Классификация задач оптимального программирования.
12. Общая задача линейного программирования.
13. Формы записи задачи линейного программирования.
14. Построение математической модели.
15. Математический анализ модели.
16. Анализ численных результатов и их применение.
17. Графический способ решения задачи линейного программирования.
18. Симплексный способ решения задачи линейного программирования.
19. Целочисленное линейное программирование.
20. Специальные задачи линейного программирования.
21. Транспортная задача.
22. Задача о назначениях.
23. Целочисленное оптимальное программирование.
24. Модели сетевого планирования и управления.
25. Имитационное моделирование.
26. Методы и модели анализа динамики экономических процессов.
27. Методы и модели прогнозирования процессов.
28. Моделирование систем массового обслуживания.
29. Классификация моделей систем массового обслуживания.
30. Элементы теории игр в задачах моделирования различных процессов.
31. Модели управления запасами
32. Балансовые модели.
33. Задачи многокритериальной оптимизации.
34. Метод последовательных уступок.
35. Формулировка задачи нелинейного программирования.
36. Задачи с линейными ограничениями и нелинейной целевой функцией

**Критерии оценки** (если форма итогового контроля зачет):

- **оценка «зачтено»** (компетенции освоены) выставляется студенту, если он проявил знания основного программного материала в полном, а также не в полном объеме, допустил неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями или который показал недостаточные знания основного программного материала; при этом выполнены все лабораторные (практические) работы; по теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)

- **оценка «не зачтено»** (компетенции не освоены) выставляется студенту при полном отсутствии знаний основного программного материала; имеются невыполненные (не отработанные) лабораторные или практические работы; промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)

### **6.3.4. Примерные тесты**

#### **Тестовые задания**

##### Вопросы для тестирования

#### **Вопрос 2.2.1. В чем состоит суть критерия «Баланс внутренней и внешней эффективности ИТ»?**

1. Соотношение между затратами на информационное обслуживание и способностью реагировать на внеплановые, неравномерные потоки запросов.
2. Соотношение между затратами на информационное обслуживание и затратами на инвестиции в ИТ.
3. Соотношение между прибылью предприятия и затратами на информационное обслуживание.

#### **Вопрос 2.2.2. В чем заключается основная задача управления операциями.**

1. Анализировать состояние существующих систем.
2. Наилучшим образом удовлетворять потребности пользователей.
3. Сокращать издержки на информационное обслуживание.

#### **Вопрос 2.2.3. Каковы ключевые вопросы деятельности руководителя операциями ИТ?**

1. Поддержание информационное справочной системы производственного планирования и контроля, разработка мер по бесперебойному выполнению операций.
2. Технологическое планирование, разработка операционной стратегии, управление персоналом.
3. Управление персоналом, информационными мощностями и телекоммуникациями.

#### **Вопрос 2.2.4. Каков ключевой вопрос операционной стратегии?**

1. Новые информационные системы разработаны так, что их долгое время не придется радикально менять.
2. Разработка мер по бесперебойному выполнению операций.
3. Системное решение вопроса об эксплуатации сетей.

#### **Вопрос 2.2.5. Что лежит в основе технологического планирования?**

1. Регулярная связь с поставщиками ИТ.
2. Анализ состояния ИТ.
3. Четко разработанные нормы и нормативы.

#### **Вопрос 2.2.6. Какие аспекты включает в себя хорошее технологическое планирование?**

1. Оценку подготовленности пользователей к использованию ИТ и разработку пилотных проектов новых ИТ.
2. Анализ поставщиков ИТ, необходимости дополнительных инвестиций в ИТ и создание групп разработчиков ИТ.
3. Обзор и анализ современного состояния ИТ в отрасли, разработку архитектуры информационного обслуживания, создание инструкций пользователям.

#### **Вопрос 2.2.7. К каким последствиям может привести увеличение доли закупки оборудования и программного обеспечения у мелких поставщиков?**

1. Сокращаются издержки.
2. Обостряются вопросы надежности.
3. Повышаются возможности применения уникальных ИТ.

**Вопрос 2.2.8. Каковы наиболее общие цели планирования операционной деятельности?**

1. Карьерное продвижение специалистов, увязка интересов пользователей и разработчиков, гарантия нужного качества стандартов.
2. Высокое качество и безотказность выполнения операций, соблюдение графиков работы операций, обеспечение возможностей выполнения невключенных в график работ операций.
3. Гибкий график работы, ротация персонала, достижение требуемого соотношения между затратами на информационное обслуживание и инвестициями в ИТ.

**Вопрос 2.2.9. На какие показатели эффективности должно ориентироваться операционное подразделение?**

1. Экономия издержек, число обслуживаемых пользователей.
2. Выполнение миссии предприятия, число обслуживаемых пользователей, уровень затрат на информационное обслуживание.
3. Время реакции на предоставляемые услуги, статистика удовлетворенности пользователя той или иной услугой, индикаторы качества услуг.

**Вопрос 2.2.10. Какой важнейший фактор следует учитывать при планировании мощностей ИТ?**

1. Степень готовности пользователей.
2. Уровень затрат на информационное обслуживание.
3. Состояние инфраструктуры (подведенные энергетические мощности, нагрузка на пол, температурный режим).

**Вопрос 2.2.11. Кто формирует приоритеты операционных целей, если они носят стратегический характер?**

1. Руководитель подразделения ИТ.
2. Высшее руководство предприятия.
3. Руководитель операционного подразделения

### **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий;

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %; .

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

### **Заключительный контроль**

Заключительный контроль (промежуточная аттестация) подводит итоги изучения дисциплины *«Оптимизация технологических процессов общественного питания»*.

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

## Вопросы к зачету

Вопросы, выносимые к зачету, доводятся до сведения студентов за неделю до сдачи зачета.

Тематика вопросов, выносимых на зачет, ниже.

### Вопросы по дисциплине

37. Понятие социально-экономических систем.
38. Исследование систем. Свойства сложных систем.
39. Практические задачи математического моделирования.
40. Адекватность модели.
41. Этапы математического моделирования.
42. Постановка проблемы и ее качественный анализ.
43. Классификация математических методов.
44. Классификация математических моделей.
45. Принцип оптимальности в планировании и управлении.
46. Общая задача оптимального программирования.
47. Классификация задач оптимального программирования.
48. Общая задача линейного программирования.
49. Формы записи задачи линейного программирования.
50. Построение математической модели.
51. Математический анализ модели.
52. Анализ численных результатов и их применение.
53. Графический способ решения задачи линейного программирования.
54. Симплексный способ решения задачи линейного программирования.
55. Целочисленное линейное программирование.
56. Специальные задачи линейного программирования.
57. Транспортная задача.
58. Задача о назначениях.
59. Целочисленное оптимальное программирование.
60. Модели сетевого планирования и управления.
61. Имитационное моделирование.
62. Методы и модели анализа динамики экономических процессов.
63. Методы и модели прогнозирования процессов.
64. Моделирование систем массового обслуживания.
65. Классификация моделей систем массового обслуживания.
66. Элементы теории игр в задачах моделирования различных процессов.
67. Модели управления запасами
68. Балансовые модели.
69. Задачи многокритериальной оптимизации.

70.Метод последовательных уступок.

71.Формулировка задачи нелинейного программирования.

72.Задачи с линейными ограничениями и нелинейной целевой функцией

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

**Критерии оценки** (если форма итогового контроля зачет):

- **оценка «зачтено»** (компетенции освоены) выставляется студенту, если он проявил знания основного программного материала в полном, а также не в полном объеме, допустил неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями или который показал недостаточные знания основного программного материала; при этом выполнены все лабораторные (практические) работы; по теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)
- **оценка «не зачтено»** (компетенции не освоены) выставляется студенту при полном отсутствии знаний основного программного материала; имеются невыполненные (не отработанные) лабораторные или практические работы; промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)

#### **6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

С целью определения уровня овладения компетенциями, закрепленными за дисциплиной, в заданные преподавателем сроки проводится текущий и промежуточный контроль знаний, умений и навыков каждого обучающегося. Задание для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации должны быть направлены *на оценивание*:

1. уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;
2. степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию.
3. приобретенных умений, профессионально значимых для профессиональной деятельности.

Задания для оценивания знаний, умений, навыков должны предусматривать необходимость проведения аттестуемым интеллектуальных действий:

- по дифференциации информации на взаимозависимые части, выявлению взаимосвязей между ними и т.п.;
- по интерпретации и творческому усвоению информации из разных ис-

точников, ее системного структурирования;

– по выявлению значения предмета учебной дисциплины для достижения конкретной цели, на основе проникновения в суть общественных явлений и процессов;

– по комплексному использованию интеллектуальных инструментов учебной дисциплины для решения учебных и практических проблем.

При составлении заданий необходимо иметь в виду, что они должны носить практико-ориентированный комплексный характер, быть направлены на формирование и закрепление общекультурных и профессиональных компетенций.

**Текущий контроль** предназначен для проверки хода и качества формирования компетенций, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики освоения новых знаний. Он обеспечивается проведением семинаров, оцениванием контрольных заданий, рефератов, докладов, проверкой конспектов лекций, периодическим опросом слушателей на занятиях.

Формы, методы и периодичность текущего контроля определяет преподаватель. На каждом занятии, кроме лекции, обучаемый должен получить не менее одной оценки.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.**

### ***а) основная литература***

1. Гуриков С.Р. Информатика: [Текст]: учебник.– М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.– 463 с. – (Высшее образование: Бакалавриат).  
Имеется электрон.аналог : Электронная библиотечная система (ЭБС) «ЗНАНИУМ» – URL: <https://new.znanium.com/read?id=340149>. – Текст: электронный.
2. Демидов, Л.Н. Основы информатики: учебник : [Текст]: / Л.Н. Демидов, О.В. Коновалова, Ю.А. Костиков, В.Б. Торновсков. - Москва: КНОРУС, 2019. - 392 с.- (Бакалавриат). ISBN 978-5-406-06333-0. Имеется электрон.аналог : Электронная Библиотечная система BOOK.ru: – URL: <https://www.book.ru/view5/415f713ac7d22cdfca7abec2aa39f65a/->
3. Курносое А.П. и др. Практикум по информатике: учеб.пособие для вузов. Под ред. А.П. Курносова. - [Текст ], М. : Колос, 2008. - 415 с. - (Учеб. и учеб. пособия для студентов вузов). - ISBN 978-5-9532-0544-3.

### ***б) дополнительная литература***

4. Бурьков Д. В. Практикум по информатике: Учебное пособие. Уровень образования: ВО - Бакалавриат ./ – [Текст]– Москва: ИНФРА-М, 2015.-560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.
5. Каймин В. А. Информатика: Учебник для вузов. Уровень образования: ВО - Бакалавриат ./ – [Текст: электронный.] – Москва: ИНФРА-М, 2015. -230 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. –
6. Гуриков С. Р. Информатика: Учебник для вузов. - Уровень образования: ВО - Бакалавриат ./ – – [Текст] Москва: ФОРУМ, 2014. – 150 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. –
7. Сергеева И. И. Информатика: Учебник для вузов. - Уровень образования: ВО - Бакалавриат ./ — [Текст]/ Москва: ИНФРА-М, 2011. -270 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. – URL:

<https://znanium.com/catalog/product/389895>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. –

8. Одинцов Б.Е. Информатика. Учебник для вузов. - Уровень образования: ВО - Бакалавриат. / -- [Текст], Москва: ИНФРА-М, 2012. -440 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. –

**в) Официальные сайты периодической литературы:**

9. Моделирование и анализ информационных систем: научно-теоретический журнал. -- [Текст], Москва. 2000-2020. - ежекварт. – ISSN 2070-1047. – /<http://mais.uniyar.ac.ru/ru>  
 10. Информационные технологии. научно-теоретический журнал. –[Текст], Москва. 2010-2020. - ежекварт. – ISSN 2070-1049. – <http://novtex.ru/IT/>  
 11. Журнал «Информационное общество» научно-теоретический журнал.– [Текст], Москва. 2015-2020. - ежекварт. – ISSN 2090-1077. – /[www.infosoc.iis.ru](http://www.infosoc.iis.ru)  
 12. Журнал «КомпьютерПресс». научно-теоретический журнал. — [Текст], Москва. 2010-2020. - ежекварт. – ISSN 2110-2049. – <http://compress.ru>  
 13. Журнал «Открытые системы». научно-теоретический журнал. — [Текст], Москва. 2010-2020. - ежекварт. – ISSN 2570-1149. – <http://www.osp.ru>



**8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины.**

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» <a href="http://support.open4u.ru">http://support.open4u.ru</a> ; Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
Национальная электронная библиотека (НЭБ) <a href="http://нэб.рф/viewers">http://нэб.рф/viewers</a> Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016 г. (автоматически лонгируется)
ЭБС издательства «Лань»; <a href="http://www.e.lanbook.ru">www.e.lanbook.ru</a> Договор № 100 от 05.11.2016	05.11.2016 г. – 05.11.2017 г.
Виртуальный читальный зал РГБ; <a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a> ; Договор № 2-100/17/095/04/0040 от 06.02.2017	06.02.2017 г. – 06.08.2018 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> ; Договор № 2060 от 20.02.2017	01.03.2017 г. – 30.04.2018 г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> ; Договор № 6-100/17 от 01.03.2017	01.03.2017 г. – 15.06.2018 г.

## **9. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

### **Информационные технологии:**

<b>Лицензионное программное обеспечение</b>	<b>кол-во лиц.</b>	<b>лицензия/договор</b>
Microsoft Office Standard 2007	700	лиц.
Microsoft Windows 7	700	лиц.
Антивирус Касперский	700	лиц.
"Гарант" - информационно-правовое обеспечение	Безл.	лиц.



## 11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

<b>Оптимизация технологических процессов общественного питания</b>	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Каб № 8.6.07. Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет).
--	--

А также:

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

Учебный корпус № 6. Библиотека.

Учебно-методический кабинет для самостоятельной работы НИРС и курсового проектирования, количество посадочных мест – 24. №8.4.01

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с подогревом, форм-фактор –сплит- система GREE;

Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан АЗ-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ.

Учебный корпус №6А, Библиотека.

Автор: ст. преподаватель кафедры информатики и моделирования Хестанова М. И.

Программа одобрена на заседании кафедры информатики и моделирования

Протокол № 6 от 20 января 2019 г.

Зав. кафедрой: К.Э.Н., ДОЦЕНТ ДАТИЕВА М.Ч.



Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом товароведно-технологического факультета

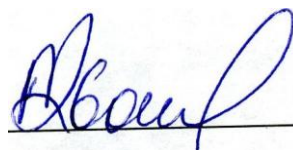
27 января 2019 протокол № 5

Председатель УМС: доцент Караева З.А.



28 января 2019 г.

Декан факультета: профессор Каиров В.Р.



28 января 2019 г.

Директор Библиотеки Погосова К.Л.



**Дополнения и изменения в рабочей программе  
на 2019/2020 уч. год**

Внесённые изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) Пункт 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

**Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию образовательных программ**

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> Договор № 18498169 от 09.09.2019	19.09.2019 г. – 19.09.2020 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> ; Договор № 3949эбс от 16.09.2019	16.09.2019 г. – 31.12.2019 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организация общественного питания протокол № 1 20.01.2019 г.

Заведующий кафедрой



М.Ч. Датиева

**Дополнения и изменения в рабочей программе  
на 2019/2020 уч. год**

Внесённые изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) Пункт 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

**Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию образовательных программ**

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». <a href="http://www.e.lanbook.ru">www.e.lanbook.ru</a> Договор № СЭБ НВ-169 от 23.12.2019	23.12.2019 г. (автоматически лонгируется)
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> ; Договор № 4232 от 21.01.2020	01.01.2020 г. – 15.09.2020 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организация общественного питания протокол № 6 28.11.2019 г.

Заведующий кафедрой



М.Ч. Датиева