

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.05 Проектное управление на предприятиях индустрии питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Изучение основных принципов и методов проектного управления на предприятиях индустрии питания.
2 .Освоение методик разработки и реализации проектов в сфере питания.
Развитие навыков управления проектами, включая планирование, организацию, контроль и оценку результатов.
Формирование компетенций в области управления рисками, изменениями и конфликтами в проектах.
5 .Изучение методов оценки экономической эффективности проектов и принятия решений о финансировании.
Развитие коммуникативных и лидерских качеств, необходимых для успешной работы в команде проекта.
Знакомство с современными технологиями и инновациями в индустрии питания, способствующими повышению

1.2. Задачи:

Обучение студентов основным принципам и методам проектного управления, применяемым в индустрии питания.
Формирование у студентов навыков разработки и реализации проектов в сфере общественного питания.
Обучение студентов управлению проектами, в том числе планированию, организации, контролю и оценке результатов.
Развитие у студентов компетенций в области управления рисками, изменениями и конфликтами, возникающими в процессе реализации проектов.
Обучение студентов методам оценки экономической эффективности проектов и принятию решений о финансировании.
Развитие у студентов коммуникативных и лидерских навыков, необходимых для работы в команде проекта и для успешного

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1 : Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2 : Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3 : Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2 : Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПКС-2.1 : Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p>ПКС-2.2 : Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>ПКС-2.3 : Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технических обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения лекции: Введение: цели и задачи курса, основные понятия и термины. История развития проектного управления и его место в индустрии питания. Принципы и методы проектного управления: планирование, организация, контроль, оценка результатов. Управление ресурсами проекта: финансы, персонал, технологии. Управление рисками и изменениями в проектах: идентификация, анализ, минимизация. Коммуникации в проекте: взаимодействие с заинтересованными сторонами, разрешение конфликтов. Оценка эффективности проекта и принятие решений о финансировании. Заключение: роль проектного управления для предприятий индустрии питания, перспективы развития.</p> <p>Содержание лекции: Определение проектного управления как процесса планирования, организации и контроля ресурсов для достижения целей и задач проекта. Рассмотрение основных этапов проекта: инициация, планирование, выполнение, контроль и завершение. Обсуждение методов планирования проектов: составление календарного плана, бюджетирование, определение рисков и возможностей. Обсуждение вопросов контроля и мониторинга проектов: сбор и анализ информации, корректировка планов и действий. Рассмотрение вопросов оценки эффективности проектов: финансовые показатели, качественные критерии, удовлетворенность стейкхолдеров.</p> <p>Знать: основные принципы и методы проектного управления /Лек/</p>	4	4	0
1.2	<p>Самостоятельная работа. Основы проектного управления в индустрии питания</p> <p>Краткое содержание: Введение в проектное управление: цели, задачи, основные понятия. История развития проектного управления и его место в индустрии питания. Принципы и методы проектного управления: планирование, организация, контроль. Управление ресурсами проекта: финансирование, персонал, технологии. Управление рисками и изменениями: идентификация рисков, анализ и минимизация. Коммуникации в проекте: взаимодействия с заинтересованными лицами, разрешение конфликтов. Оценка эффективности проекта и принятие решения о финансировании. Роль проектного управления для индустрии питания: перспективы развития.</p> <p>Знать основные принципы и методы проектного управления</p> <p>Уметь разрабатывать и реализовывать проекты в сфере индустрии питания</p> <p>Владеть навыками управления проектами /Ср/</p>	4	54	0
1.1	<p>Тема 2. Применение проектного управления в индустрии питания</p>	4	4	0

	<p>Краткое содержание: План проведения практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Введение: цель и задачи практической работы, основные понятия и определения. – Обсуждение примеров проектов в индустрии питания: типы проектов, особенности реализации. – Разработка проекта в индустрии питания: выбор темы, определение целей и задач, разработка плана проекта. – Планирование ресурсов проекта: определение бюджета, подбор персонала, выбор технологий. – Анализ рисков и изменений в проекте: выявление возможных проблем, разработка стратегии их преодоления. – Коммуникации в команде проекта: распределение ролей, взаимодействие участников, разрешение конфликтов. – Оценка эффективности проекта: разработка критериев оценки, сбор и анализ данных, принятие решения о завершении проекта. <p>Содержание практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работа в группах по разработке проектов в индустрии питания (например, открытие нового ресторана, разработка нового меню, организация мероприятия и т.д.). – Определение целей и задач проектов, разработка планов реализации, определение бюджета и ресурсов. – Выявление возможных рисков и проблем, разработка стратегий их преодоления, определение ответственных за выполнение задач. – Отработка навыков коммуникации в команде, распределение ролей и ответственности, разрешение возникающих конфликтов. – Оценка результатов проектов, анализ эффективности использованных методов и ресурсов, принятие решений о завершении проектов. <p>Уметь: применять основные принципы и методы проектного управления при разработке и реализации проектов в индустрии питания и планировать и организовывать работу над проектами</p> <p>Владеть: навыками контроля и мониторинга выполнения проектов и навыками работы в команде и взаимодействия с заинтересованными сторонами /Пр/</p>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Применение проектного управления в индустрии питания Краткое содержание:</p> <p>Примеры проектов в индустрии питания: типы и особенности. Разработка проекта в индустрии питания: цели, задачи, план. Планирование ресурсов и бюджета проекта. Анализ рисков и стратегий их преодоления. Коммуникации и взаимодействие в команде проекта. Оценка эффективности и результатов проекта.</p> <p>Знать: особенности применения проектного управления в индустрии питания</p> <p>Уметь: применять основные принципы и методы проектного управления при разработке и реализации проектов в индустрии питания и планировать и организовывать работу над проектами</p> <p>Владеть: навыками контроля и мониторинга выполнения проектов и навыками работы в команде и взаимодействия с заинтересованными сторонами /Ср/</p>	4	53	0
1.1	<p>Тема 3. Развитие проектного управления в индустрии питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Введение: цель практической работы и основные понятия. – Обзор современных подходов к управлению проектами: Agile, Scrum, Kanban. – Применение инновационных технологий в управлении проектами: облачные сервисы, искусственный интеллект, большие данные. – Анализ успешных проектов в индустрии питания с точки зрения проектного управления. 	4	2	0

	<p>– Разработка собственного проекта в индустрии питания с использованием современных подходов и инструментов управления проектами.</p> <p>– Презентация и обсуждение разработанных проектов, обмен опытом и идеями.</p> <p>– Подведение итогов практической работы, выводы о преимуществах и недостатках различных подходов и технологий управления проектами.</p> <p>Уметь: применять современные подходы и инструменты проектного управления при разработке и внедрении проектов в индустрии питания , а также анализировать и оценивать эффективность использования инновационных технологий в проектах</p> <p>Владеть: современными подходами и инструментами проектного управления, такими как Agile, Scrum, Kanban, и другими, а также методами анализа и оценки эффективности применения инновационных технологий в проектах индустрии питания /Пр/</p>			
1.2	<p>Самостоятельная работа. Развитие проектного управления в индустрии питания Краткое содержание: Современные подходы и технологии в проектном управлении: обзор и сравнение. Применение Agile, Scrum и Kanban в управлении проектами индустрии питания. Использование инновационных технологий и искусственного интеллекта в управлении проектами. Анализ успешных проектов индустрии питания с применением проектного управления. Разработка собственного проекта с использованием современных методов и инструментов управления. Презентация и обсуждение разработанных проектов, обмен опытом и знаниями. Выводы о преимуществах и недостатках разных подходов и технологий проектного управления, рекомендации по их применению.</p> <p>Знать: современные подходы и инструменты управления проектами, такие как Agile, Scrum, Kanban, а также принципы и методы анализа эффективности применения инноваций в проектах</p> <p>Уметь: применять современные подходы и инструменты проектного управления при разработке и внедрении проектов в индустрии питания , а также анализировать и оценивать эффективность использования инновационных технологий в проектах</p> <p>Владеть: современными подходами и инструментами проектного управления, такими как Agile, Scrum, Kanban, и другими, а также методами анализа и оценки эффективности применения инновационных технологий в проектах индустрии питания /Ср/</p>	4	54	0
1.3	<p>Подготовка и проведение экзамена</p> <p>Знать: методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы</p>	4	9	0

	<p>трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции</p> <p>Владеть: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; авыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов /Экзамен/</p>			
--	---	--	--	--

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 4 курс

Разработчик программы Пономарева Л. Ф. 

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. 