

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»



УТВЕРЖДАЮ

Директор Башкирского института
технологий и управления (филиал)

Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.01 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Проектирование

Кафедра:	Технологии пищевых производств
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Мелеуз 2023 г.

Программу составил(и):
Старший преподаватель Ларионова С.Е.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Проектирование» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП
Канд.биолог.наук _____  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
«Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой _____  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании выпускающей кафедры
«Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой _____  Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы и объем с распределением по семестрам	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы	5
4. Структура и содержание дисциплины (модуля)	8
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов	39
6. Оценочные и методические материалы	39
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	58
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	58
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...	59

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Целью дисциплины «Проектирование» является получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации проектной деятельности

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

Изучить и сформировать практические компетенции в вопросах:

- международные стандарты по управлению проектами;
- государственное регулирование проектной деятельности;
- экономическая эффективность коммерческой деятельности проектов
- базисные инновации и технологические уклады;
- виды инноваций и проектов, их инфраструктура;
- методы решения инновационных задач;
- основные направления развития материально-технической базы предприятия питания;
- средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования;
- источники финансирования инноваций и проектов;
- проектная и процессная деятельность;
- мероприятия по организации управления проектами;
- мероприятия по улучшению условий труда работников предприятия;
- рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда;
- жизненный цикл проекта;
- управление рисками и возможностями проекта;
- методы управления проектами;
- современная повестка национальной технологической инициативы;
- рынок foodnet;
- креативные технологии управления проектами;
- оценка результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Командообразование и лидерство	4	УК-3
2	Нутрициология	4	ПКС-3
3	Основы физиологии питания и диетологии	4	ПКС-3
4	Технологическая практика	4	УК-1, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, УК-5, УК-10
5	Философия	4	УК-1, УК-5
6	Ознакомительная практика	2	УК-2, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-11, ОПК-2, УК-1, ОПК-1
7	Технологии самоорганизации и саморазвития личности	1	УК-6
8	Основы информационных технологий	2	УК-1, ОПК-1

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1
2	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания	7	ПКС-1
3	Проектное управление на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-2, ПКС-1
4	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов	7	ПКС-1, ПКС-3
5	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1, ПКС-2
6	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/Семестр на курсе)	7 (4.1)		8(4.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП		
Неделя						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	4	4	4	4	8	8
Итого аудиторных часов	4	4	4	4	8	8
Контактная работа	4	4	4	4	8	8
Самостоятельная работа	64	64	64	64	128	128
Контроль	4	4	4	4	8	8
Итого	72	72	72	72	144	144

Вид промежуточной аттестации:

Зачет с оценкой – 7,8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины (модуля) "Проектирование"

Знать: Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; основы работы с публикациями в профессиональной периодике; современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов; базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; методы управления проектами и креативные технологии управления проектами.

Уметь: Анализировать информационные источники, применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Владеть: Организацией самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; оценкой современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; проектированием пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов 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

ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3: Владеет 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

ПКС-3: Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-3.1: Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ПКС-3.2: Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

ПКС-3.3: Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личного, образовательного и профессионального роста

УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интера кт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенци	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1: Основы проектной деятельности						
1.1	<p>Тема 1.1. Образовательная экосистема История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/ 	7	0,25	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос

1.2	<p>Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос
-----	---	---	------	---	---	--	--------------

1.3	<p>Тема 1.3. Основы проектной деятельности Определение понятия «проект»; ключевые особенности проекта; процессная и проектная деятельность; международные стандарты по управлению проектами; назначение стандартов; российские стандарты по управлению проектами; проблемы отечественного управления проектами; результаты проектов; виды проектов; типология проектов; юридические лица, имеющие важное гражданско- правовое значение; сводный план проекта (составление операционного, оперативного, тактического и стратегического планов проекта); жизненный цикл проекта; уровни вовлеченности в проект). Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ. Знать: - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь: - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/</p>	7	0,5	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК-3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК-6.3, ПКС-1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	реферат
-----	--	---	-----	---	---	---	---------

	Раздел 2.Раздел 2: Участники проекта. Планирование и подготовка проекта к запуску						
2.1	<p>Тема 2.1. Роли в проектной команде Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/ 	7	5	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	реферат

2.2	<p>Тема 2.2. Командообразование Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы)</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы командообразования; - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять на практике элементы тимбилдинга; - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками командообразования на основе знания цепочки "команда - личность – архетипы"; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете <p>/Пр/</p>	7	0,5	0	1	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос
-----	---	---	-----	---	---	---	--------------

2.3	<p>Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы постановки проблемы в проекте; - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять на практике переход тематизации от проекта к результату; - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками определения мероприятий проекта; - Навыками перехода от технического проекта к гранту; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете / <p>Ср/</p>	7	5	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС-3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	реферат
	Раздел 3.Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью						

3.1	<p>Тема 3.1. Управление финансами проекта Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Источники финансирования стартапов; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете <p>/Др/</p>	7	0,25	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос, конспект
-----	---	---	------	---	---	--	------------------------

3.2	<p>Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте Рискоориентированный подход в проектной деятельности, управление проектом, устав проекта, инициация проекта, наделения руководителя полномочиями и ответственностью, ограничение ресурсов</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Входы и выходы различных этапов проектной работы; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять рискоориентированный подход в проектной деятельности; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками разработки технического задания и устава проекта; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос
-----	--	---	------	---	---	--	--------------

3.3	<p>Тема 3.3. Управление проектной деятельностью Методы управления проектами; тренды в проектном управлении; тайм-менеджмент; среда для реализации проекта; управление пространством для проектирования; планирование работы со стейкхолдерами; IT- инструменты проекта; управление результатами проекта</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы управления проектами; - Тренды в проектном управлении; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Управлять пространством для проектирования; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками планирования работы со стейкхолдерами; - IT-инструментами проекта и управлением результатами проекта; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете <p>Ср/</p>	7	5	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС-1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1 ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос, конспект
	Раздел 4.Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов						

4.1	<p>Тема 4.1. Инновации</p> <p>Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Международные стандарты инноваций; - Линейные модели инновационного процесса - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; 	7	5	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	реферат
-----	---	---	---	---	---	---	---------

	<p>- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;</p> <p>- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете</p> <p>/Ср/</p>						
4.2	<p>Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов</p> <p>Цикл зрелости технологий; специфика формулирования тем в разных проектах; инженерия вчера, сегодня, завтра; место проектирования в инженерии; особенности инженерных проектов; инженерные проекты полного жизненного цикла; заказчики инженерных проектов; образовательные результаты инженерных проектов; шаги к инженерному проекту; исследовательские проекты; выбор темы исследовательского эксперимента в исследовательском проекте; представление результатов исследовательского проекта; социо-гуманитарные проекты; что такое социо-гуманитарный проект и чем он отличается от проектов других типов; основные особенности социо- гуманитарного проекта; этапы работы в социо-гуманитарном проекте; представление результата социо-гуманитарного проекта; основные трудности на пути осуществления социо-гуманитарных проектов; арт- проекты; основные особенности творческого проекта; работа с заказчиком и без него; этапы работы в проекте; приемы вовлечения в работу в проекте</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Международные стандарты инноваций; - Линейные модели инновационного процесса - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; 	7	5	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос, реферат

	<ul style="list-style-type: none"> - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете <p>/Ср/</p>						
	Раздел 5. Раздел 5: Инструменты и методики проектной работы						
5.1	<p>Тема 5.1. Инструменты проектной работы</p> <p>Схематизация, сценарирование, взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и эксперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами. ТРИЗ, команда проекта: внешний и внутренний контур, техники работы с командой проекта)</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Схематизация, сценарирование; - Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и эксперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, 	8	0,5	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, К- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос

	<p>выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете <p>/Пр/</p>						
5.2	<p>Тема 5.2. Методики проектной работы</p> <p>Связи с общественностью; PR и бренд-маркетинг, деловая коммуникация. деловое общение и этикет, контроллинг. культура организации мотивация, организационное поведение, формирование эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании, сбор первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Связи с общественностью, PR и бренд-маркетинг; - Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и эксперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов 	8	6	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	реферат

<p>- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;</p> <p>- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач</p> <p>- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;</p> <p>- Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами;</p> <p>- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>- Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур;</p> <p>- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;</p> <p>- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;</p> <p>- Работать с формированием эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании;</p> <p>- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;</p> <p>- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;</p> <p>- Решать типовые проектные задачи;</p> <p>- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p> <p>- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;</p> <p>- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.</p> <p>Владеть:</p> <p>- Навыками сбора первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации;</p> <p>- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;</p> <p>- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации;</p> <p>- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете</p> <p>/Ср/</p>					
<p>Раздел 6: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный рост</p>					

6.1	<p>Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе 	8	0,5	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос, реферат
-----	--	---	-----	---	---	--	-----------------------

	<p>исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического <p>описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования <p>/Пр/</p>						
6.2	<p>Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в 	8	0,25	0	2	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, К- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос

<p>области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования <p>/Пр/</p>						
--	--	--	--	--	--	--

6.3	<p>Тема 6.3. КРІ: что это за система и как ее создать Финансовые КРІ; как управлять компанией через КРІ; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения 	8	0,25	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос
-----	--	---	------	---	---	--	--------------

	<p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/ 						
6.4	<p>Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии</p> <p>Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания 	8	5	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос, реферат

<p>предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/ 						
<p>Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; 	8	6	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос, конспект

6.5	<p>- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов</p> <p>- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;</p> <p>- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;</p> <p>- Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования;</p> <p>- Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами;</p> <p>- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;</p> <p>- Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами;</p> <p>- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной</p> <p>Уметь</p> <p>- Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;</p> <p>- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;</p> <p>- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения деятельности.</p> <p>Владеть</p> <p>- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;</p> <p>- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации;</p> <p>- Работы по рабочим профессиям;</p> <p>- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;</p> <p>- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию,</p>						
-----	---	--	--	--	--	--	--

	реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
6.6	<p>Тема 6.3. KPI: что это за система и как ее создать Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; 	8	6	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос, реферат

	<p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/ 						
	Раздел 7: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация						
7.1	<p>Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения</p> <p>Выбираем форму представления результата проекта; завершение проекта, валидация и верификация; чем отличаются результаты инженерных, исследовательских и арт-проектов; экспертиза результатов проекта; проектные конкурсы; варианты продолжения проекта; как проектировать образовательные результаты?</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в 	8	0,25	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	отчет по практической работе

	<p>проектной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/ 						
7.2	<p>Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения.</p> <p>Работа руководителя проекта в зоне неопределенности; задачная форма организации деятельности; об организации рефлексии в проекте; опыт участников проектов и будущее членов команд; навыки презентации проектов; психотипы личности; дресс-код и стили; подготовка к выступлению; динамические форматы в публичном выступлении; как создавать слайды, проникающие в мозг; дизайн-мышление и их; тесты; сторителлинг</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работу руководителя проекта в зоне неопределенности; - Динамические форматы в публичном выступлении; 	8	0,25	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3,</p>	отчет по практической работе

<p>- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;</p> <p>- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами;</p> <p>- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов</p> <p>- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;</p> <p>- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;</p> <p>- Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования;</p> <p>- Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами;</p> <p>- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;</p> <p>- Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами;</p> <p>- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>- Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления;</p> <p>разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;</p> <p>- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;</p> <p>- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>Владеть:</p> <p>- Навыками презентации проектов;</p> <p>- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации;</p> <p>- Работы по рабочим профессиям;</p> <p>- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;</p> <p>- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке</p>					<p>ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	
---	--	--	--	--	--	--

	<p>проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/</p>						
7.3	<p>Тема 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности.</p> <p>Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты; - Динамические форматы в публичном выступлении; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; 	8	5	0	1	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК-2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос, реферат

	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: <ul style="list-style-type: none"> - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/ 						
7.4	<p>Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения</p> <p>Выбираем форму представления результата проекта; завершение проекта, валидация и верификация; чем отличаются результаты инженерных, исследовательских и арт-проектов; экспертиза результатов проекта; проектные конкурсы; варианты продолжения проекта; как проектировать образовательные результаты?</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь:</p>	8	5	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос, реферат

	<ul style="list-style-type: none"> - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования <p>/Ср/</p>						
7.5	<p>Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения</p> <p>Работа руководителя проекта в зоне неопределенности; задачная форма организации деятельности; об организации рефлексии в проекте; опыт участников проектов и будущее членов команд; навыки презентации проектов; психотипы личности; дресс-код и стили; подготовка к выступлению; динамические форматы в публичном выступлении; как создавать слайды, проникающие в мозг; дизайн-мышление и их сторителлинг; тесты.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работу руководителя проекта в зоне неопределенности; - Динамические форматы в публичном выступлении; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых 	8	5	0	0	<p>УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос, реферат

<p>предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; - разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; - участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования <p>/Сп/</p>						
--	--	--	--	--	--	--

7.6	<p>Тема 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты; - Динамические форматы в публичном выступлении; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономической эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использования новой 	8	5	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Устный опрос, реферат
-----	---	---	---	---	---	--	--------------------------

	<p>информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; <p>участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/ 						
Раздел 8. Контроль в форме зачета с оценкой							
8.1	Контроль 5 семестр /ЗаО/	5	4	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Зачет с оценкой
8.2	Контроль 6 семестр /ЗаО/	5	4	0	0	УК-1.1, УК- 1.2, УК- 1.3, УК- 2.1, УК- 2.2, УК- 2.3, УК- 3.1, УК- 3.2, УК- 3.3, УК- 6.1, УК- 6.2, УК- 6.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС- 1.3, ПКС- 2.1, ПКС- 2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 3.1, ПКС- 3.2, ПКС-3.3	Зачет с оценкой

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

Технология «Дебаты»

Предназначение этой технологии состоит в том, что она является механизмом приобщения студентов к нормам и ценностям гражданского, научного или профессионального сообщества а также адаптации их к условиям современного общества, рынка и производства, предполагающего умение конкурировать, вести полемику, отстаивать свои интересы. дебаты могут использоваться в следующих сферах:

1. как разновидность интеллектуальной игры;
2. в воспитательной работе (воспитание навыков само менеджмента и само презентации);
3. в научно-исследовательской деятельности;
4. в учебной деятельности как форма и технологии обучения

Технология проектного обучения (метод проектов)

Это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи – решения определенной проблемы, значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта. Основная цель проектного обучения состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. В ходе самостоятельной работы учащихся над проектом формируются следующие интеллектуальные умения: - обстоятельно анализировать (определять и уяснять цели и задачи предстоящей работы); выбирать и планировать формы и методы деятельности; организовать свою самостоятельную работу; учитывать результаты и корректировать дальнейшие действия; осуществлять контроль и самоконтроль; проводить рефлексию итогов процесса самостоятельной работы и себя в нем

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Целью самостоятельной работы студента является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их анализу, умению принять решение, аргументированному обсуждению предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссии. Организация самостоятельной работы.

Основной формой изучения курса является самостоятельная работа с рекомендуемой (и не только) литературой, периодическими изданиями, Интернет-ресурсами по разделам и темам. Работая с рекомендуемой литературой, необходимо составить конспект, который представляет собой краткое изложение своими словами научных основ дисциплины с приведением примеров. Особенно важно, когда студент критически излагает содержание прочитанного с учетом собственного технологического опыта.

Предварительная проработка литературы по программе курса позволит студенту приступить к лекционным занятиям с определенными знаниями, без которых сложно усвоить большой объем материала в сжатые сроки очных занятий. Также самостоятельное изучение модулей и тем дисциплины поможет быстрее и качественнее подготовиться к практическим занятиям, тренингам, к текущему модульному контролю, промежуточной аттестации – рубежному контролю. После изучения рекомендуется проработать и ответить на все вопросы для самопроверки.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП:

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.

Недостаточный уровень:

Не 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

накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

Отлично 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.

Недостаточный уровень:

Не 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

Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Не владеет 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, пробирийный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Пороговый уровень:

Знает отдельные 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

Умеет применять отдельные способы организации производства и эффективной работы 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Не уверенно владеет 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, пробирийный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Продвинутый уровень:

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

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет 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

Высокий уровень:

Отлично 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

Отлично умеет применять способы организации производства и эффективной работы 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Отлично владеет 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.

ПКС-3: Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Недостаточный уровень:

Не знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Не умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Не умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Пороговый уровень:

Слабо знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Умеет ставить отдельные задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Слабо умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Продвинутый уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Высокий уровень:

Отлично знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения

научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Отлично умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Отлично умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность.

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Недостаточный уровень:

Не знает основные принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Не умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Не владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

Пороговый уровень:

Знает отдельные принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Не достаточно хорошо умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Слабо владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

Продвинутый уровень:

Знает основные принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

Высокий уровень:

Отлично знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Отлично умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Отлично владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Недостаточный уровень:

Не знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

Не умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

Не владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

Пороговый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности отдельные правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

Не уверенно умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

Слабо владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

Продвинутый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

Высокий уровень:

Отлично знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

Отлично умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

Отлично владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

Недостаточный уровень:

Не знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

не умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

Не владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

Пороговый уровень:

Знает отдельные элементы типологии и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

Не достаточно уверенно умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

Владеет отдельными навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

Продвинутый уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

Высокий уровень:

Отлично знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

Отлично умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

Отлично владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

Недостаточный уровень:

Не знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

Не умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

Не владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Пороговый уровень:

Не глубоко знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

Не уверенно умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

Не уверенно владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Продвинутый уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Высокий уровень:

Отлично знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

Отлично умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

Отлично владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутой: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

<p>демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сути дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. 	<p>демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сути излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</p>	<p>демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сути и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачтено», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо»	Оценка «зачтено/отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Не 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
Не владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
Не 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 технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции
Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Не 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
Не умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ
Не 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
Не умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
Не знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
Не владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения
Не знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования
Не владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
не умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;
умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста
Не знает основные принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
Не знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
Не владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Не умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
Не умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Не умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
Не знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
Не владеет 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
2. Пороговый уровень
Не уверенно умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
Умеет ставить отдельные задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
Слабо умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
Не глубоко знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
Знает отдельные 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
Знает отдельные 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
Владеет отдельными 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
Не уверенно владеет 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 химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Не уверенно владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
Умеет применять отдельные способы организации производства и эффективной работы 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
Слабо знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
Владеет отдельными навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

Не достаточно уверенно умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста
Не уверенно умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ
Знает отдельные элементы типологии и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности отдельные правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
Не достаточно хорошо умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
Слабо владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Знает отдельные принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
Слабо владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
3. Продвинутый уровень
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
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
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
Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы 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 теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
Знает основные принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

<p>Владеет 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</p>
<p>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</p>
<p>Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах</p>
<p>Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности</p>
<p>Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда</p>
<p>Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста</p>
<p>Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории</p>
<p>Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования</p>
<p>Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения</p>
<p>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</p>
<p>4. Высокий уровень</p>
<p>Отлично умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p>
<p>Отлично знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования</p>
<p>Отлично знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда</p>
<p>Отлично умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста</p>
<p>Отлично владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения</p>
<p>Отлично умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию,</p>
<p>интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность</p>
<p>Отлично знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p>
<p>Отлично знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач</p>
<p>Отлично умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность</p>

Отлично 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
Отлично знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
Отлично владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
Отлично 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
Отлично умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ
Отлично 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
Отлично умеет применять способы организации производства и эффективной работы 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 токсимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Отлично умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
Отлично владеет 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
Отлично 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
Отлично владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
Отлично владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
«ОТЛИЧНО»	90 - 100 баллов
«ХОРОШО»	70 - 89 баллов
«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	60 - 69 баллов
«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	менее 60 баллов
«ЗАЧТЕНО»	более 60 баллов
«НЕ ЗАЧТЕНО»	менее 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Контрольные вопросы устного опроса

Раздел 1: Основы проектной деятельности

1. Какие задачи кружка 2.0, по мнению авторов курса, более важны? Ранжируйте ответы в порядке убывания
2. Какие общие характеристики можно выделить в раннесоветских кружках энтузиастов и в современном американском движении мейкеров?
3. Что необходимо для реализации практики будущего?
4. Поясните, в чем состоит принципиальная разница между площадкой дополнительного образования и мейкерским кружком
5. Опишите наиболее подходящие характеристики для наставника проектной деятельности
6. В каком типе проектов продуктивный и образовательный результаты являются обязательными

Раздел 2: Участники проекта. Планирование и подготовка проекта к запуску

1. Какие характеристики образовательных результатов проекта отсутствуют у продуктовых (фактических) результатов?
2. Эксперт, преподаватель и лаборант по-разному участвуют в организации среды вокруг проектной команды. Опишите роль каждого из них
3. Наставник — это позиция, совмещающая роли куратора и тьютора проекта. В чем принципиальное отличие между этими ролями?
4. На каком этапе проекта существуют свои ценные результаты
5. Ключевым в реализации проекта является...
6. Опишите стадии жизненного цикла для работы с детско-взрослыми проектами

Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью

1. Методы экспертизы инновационных проектов и программ, принципы проведения экспертиз, экспертные оценки проектов, три уровня экспертизы
2. Метод приведенной стоимости – дисконтирование
3. Понятие точки безубыточности. Объем продаж в точке безубыточности, уровень безубыточности. Количество единицы продукции, проданной в точке безубыточности
4. Запас финансовой прочности. Показатель операционного рычага
5. Сущность бизнес-плана инновационного проекта. Алгоритм составления бизнес-плана
6. Особенности содержания бизнес-плана инновационного проекта

Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов

1. Активизация инновационной деятельности – приоритетная стратегия развития страны
2. Зарубежный опыт государственного регулирования инновационной деятельности
3. Стратегические тенденции развития экономики промышленно-развитых стран
4. Волнообразное социально-экономическое развитие стран. 5 технологических укладов, их характеристики, ключевые факторы укладов
5. Стратегия сохранения и развития научно-технического и инновационного потенциала страны
6. Проект создания системы включения-выключения света в школьных аудиториях — это...

Раздел 5: Инструменты и методики проектной работы

1. Схема «Шаг развития»
2. Что такое проблема?
3. Постановка проблемы
4. Тематизация: от проблемы и от результата
5. Самоопределение участников проекта
6. Как избежать банальных тем?

Раздел 6: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный рост

1. Особенности и принципы управления персоналом в инновационной организации.
2. Основные методы стимулирования инновационной активности служащих.
3. Роль инноваций в экономическом развитии общества
4. Место инновационного менеджмента в системе экономических наук
5. Внутренние и внешние источники инновационных идей
6. Предмет, объект и задачи инновационного менеджмента

Раздел 7: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация

1. Дать определение мультимедиа.
2. В чем разница между линейной и нелинейной мультимедиа. Что такое интерактивность?
3. Назовите способы создания презентации
4. Последовательность создания презентации с помощью темы. Элементы темы.
5. Последовательность создания презентации с «чистого листа»
6. Каково назначение триггеров, последовательность создания триггера. Какие требования предъявляются к дизайну качественной презентации?

Примерные темы для рефератов

Раздел 1: Основы проектной деятельности

1. Ключевые особенности проекта
2. Процессная и проектная деятельность
3. Международные стандарты по управлению проектами
4. Российские стандарты по управлению проектами
5. Проблемы отечественного управления проектами
6. Виды проектов
7. Типология проектов;
8. Сводный план проекта (составление операционного, оперативного, тактического и стратегического планов проекта)
9. Жизненный цикл проекта

Раздел 2: Участники проекта. Планирование и подготовка проекта к запуску

1. Инновационная программа: сущность и понятие.
2. Цели научно-технических программ. Разделы инновационной программы
3. Разработка программ и проектов нововведений. Организация системы управления изменениями
4. Управление реализацией инновационных проектов
5. Генерирование идей. Инновационная игра
6. Этапы реализации инновационных проектов

Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью

Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов

1. Формы государственной поддержки малых инновационных предприятий
2. Основные внебюджетные формы поддержки инновационной деятельности, внебюджетные фонды
3. Понятие и источники инноваций: Классификация инноваций
4. Нововведения как объект инновационного управления
5. Возникновение и становление инновационного менеджмента
6. Понятие и сущность инновационного менеджмента. Основные черты инновационного менеджмента

Раздел 5: Инструменты и методики проектной работы

1. Сценарий 1: от сформулированной темы к проблеме
2. Сценарий 2: фиксация проблемы через набор позиций
3. Сценарий 3: выделение проблемы в процессе взаимодействия с заказчиком
4. Сценарий 4: постановка проблемы исходя из ценностных оснований
5. Целеполагание проекта
6. Интеллектуальная собственность как объект инновационного предпринимательства

Раздел 6: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный рост

1. Управление конфликтами в инновационной организации
2. Этапы, сущность и особенности инновационного процесса
3. Организационные формы инновационной деятельности
4. Временной аспект новшеств
5. Инновационный процесс: понятие, этапы, его возможности и длительность
6. Значение инновационной деятельности в инновационном процессе
7. Цикл Кондратьева, «технологические разрывы»

Раздел 7: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация

1. Характеристика результатов инновационной деятельности. Виды эффекта от реализации инноваций
2. Общая экономическая эффективность использования инноваций, интегральный эффект. Индекс рентабельности инноваций, норма рентабельности инвестиций, период окупаемости инвестиций
3. Эффективность затрат на инновационную деятельность

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету с оценкой 5 семестр

1. Области применения и преимущества проектного управления?
2. Какие существуют основные концепции проектной деятельности?
3. Стандарты в области проектной деятельности, возможность их применения в российских условиях.
4. Основные типы организационных структур: функциональная, матричная,

проектная; их сходства и отличия.

5. Основные роли участников проектной деятельности. Разделение ответственности и полномочий: заказчик, спонсор, руководитель проекта, участник проекта.
6. Управление структурами проектов.
7. Проектный офис, управляющие комитеты, менеджер проекта.
8. Принципы корпоративной методологии и информационной системы управления проектами в компании.
9. Какие процессы относятся к инициации и управлению рисками в инновационных проектах и программах?
10. Постановки целей проекта для создания нового бизнеса?
11. Разделы Устава проекта; Разделы бизнес-плана проекта.
12. Что входит в состав базовых элементов управления проектом?
13. Назначение менеджера проекта, управление персоналом и взаимодействиями в комплексных проектах
14. В чем заключается управление содержанием проекта?
15. Структура проекта, назначение ключевых ролей, планирование взаимодействия и коммуникаций.
16. Декомпозиция целей, построение иерархической структуры работ.
17. В чем заключается управление продолжительностью проекта?
18. Разработка расписания, построение сетевой диаграммы и диаграммы Гантта.
19. В чем заключается управление стоимостью проекта?
20. Планирование ресурсов, разработка бюджета проекта.
21. Управление рисками и создание планов реагирования проекта.
22. Как определяется последовательность шагов процедуры планирования проекта?
23. Какие аспекты организации коммуникации внутри проекта обеспечивают эффективное распределение информации?
24. Контрактное и административное завершение.
25. Обсуждение результатов, извлеченные уроки и архив проекта.
26. Что такое РМВОК? Представьте системную модель управления проектами.
27. Критерии качества проекта.
28. Как определить удовлетворяет ли проект ожиданиям заказчика и как необходимо реагировать, если у заказчика изменились ожидания?
29. Как должно осуществляться планирование ресурсов по проекту?
30. Что включает в себя контроль стоимости?
31. Управление изменениями.
32. Управление коммуникациями проекта.
33. Цели и принципы создания автоматизированной информационной системы управления проектом.
34. Структура и основные элементы информационной системы управления проектами.
35. Профессиональная ответственность. Этический кодекс.
36. Применение профессиональных знаний
37. Закрытие проекта. Характеристики закрытия проекта
38. Завершение проекта. Инструменты и методы.
39. Закрытие поставок. Инструменты и методы
40. Баланс заинтересованных сторон при завершении проекта.

Вопросы к зачету с оценкой 6 семестр

1. Понятие проекта, проектной деятельности. Цели проектной деятельности
2. Виды и формы проектов, критерии отбора
3. Терминальные (конечные), развивающиеся и открытые проекты
4. Мультипроекты
5. Правовая деятельность: история и современность
6. Виды проектной деятельности
7. Правовая деятельность в зарубежных странах (30е г. XX в. по настоящее время)
8. История проектной деятельности в России
9. Проблемы вхождения России в мировое сообщество проектной деятельности
10. История развития проектного метода. Идеи Джона Дьюи
11. Развитие методов проектного управления в России
12. Отличие традиционного обучения от проектного
13. Управление проектом
14. Организационная структура проектной деятельности
15. Система взаимоотношений участников проектной деятельности
16. Содержание проекта
17. Организационная структура и содержание проекта
18. Организационная структура и окружение проекта
19. Принципы выбора организационной структуры
20. Содержание и этапы проектной деятельности. Управление проектом

21. Правила написания проектов и оформления заявки на финансирование
22. Юридическая клиника как ресурс развития и применения проектных навыков
23. Перечислите факторы, вызывающие изменения базового плана. Необходимо ли согласование изменений с участниками проекта?
24. Какая отчетная информация необходима для эффективных коммуникаций по проекту?
25. Что такое базовый стоимостной план проекта? Как он формируется?
26. Чем отличаются функции управления от областей знания?
27. Планирование расходов и контроль расходов базируются на одной и той же предметной области?
28. Какие процессы включает в себя управление качеством проекта?
29. Как определить, что проект удовлетворяет требованиям, ради которых он был предпринят?
30. Выбор организационной формы управления.
31. Измерение и контроль исполнения проекта.
32. Цели и содержание процесса контроля проекта.
33. Отслеживание фактического выполнения работ.
34. Измерение прогресса и анализ результатов.
35. Корректирующие действия.
36. Профессиональная ответственность. Этический кодекс.
37. Управление коммуникациями проекта.
38. Постановки целей проекта для создания нового бизнеса?
39. Структура и основные элементы информационной системы управления проектами.
40. Программа MS Project, краткая характеристика, интерфейс, возможности применения

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовая работа (проект) не предусмотрены учебным планом

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию) выяснение преподавателем уровня владения студентом материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим студент должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Выполнение домашних заданий в виде решения задач, проведения типовых расчетов.

Домашняя учебная работа включает в себя:

- доработку и оформление записей по лекционному материалу;
- чтение и конспектирование рекомендованных преподавателем источников с последующим обсуждением конкретных вопросов на практических занятиях и семинарах;
- проработка материалов по учебникам, учебным пособиям и другим источникам информации;
- подготовку к семинарам, конференциям.

Написание и защита рефератов.

Реферат - письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат (от лат. referre - докладывать, сообщать) - краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемой теме. Выполнение и защита реферата призваны дать студенту возможность всесторонне изучить интересующую его проблему и вооружить его навыками научного и творческого подхода к решению различных задач в исследуемой области.

Основными задачами выполнения и защиты реферата являются развитие у студентов общекультурных и профессиональных компетенций, среди них:

- формирование навыков аналитической работы с литературными источниками разных видов;
- развитие умения критически оценивать и обобщать теоретические положения;
- стимулирование навыков самостоятельной аналитической работы;
- углубление, систематизация и интеграция теоретических знаний и
- презентация навыков публичной дискуссии.

Подготовка материалов и написание реферата - один из самых трудоемких процессов. Работа над рефератом сводится к следующим этапам. - Выбор темы реферата.

- Предварительная проработка литературы по теме и составление «рабочего»

- Плана реферата.

- Конкретизация необходимых элементов реферата.

- Сбор и систематизация литературы. Написание основной части реферата.

- Написание введения и заключения.

- Представление реферата преподавателю.

- Защита реферата.

Выбор темы реферата.

Перечень тем реферата определяется преподавателем, который ведет

дисциплину. Вместе с тем, студенту предоставляется право самостоятельной формулировки темы

реферата с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки и согласованием с преподавателем.

При выборе темы нужно иметь в виду следующее:

Тема должна быть актуальной, то есть затрагивать важные в данное время проблемы общественно-политической, экономической или культурной жизни общества. Не следует формулировать тему очень широко: вычленение из широкой проблемы узкого, специфического вопроса помогает проработать тему глубже. Какой бы интересной и актуальной ни была тема, прежде всего, следует удостовериться, что для ее раскрытия имеются необходимые материалы. Тема должна открывать возможности для проведения самостоятельного исследования, в котором можно будет показать умение собирать, накапливать, обобщать и анализировать факты и документы.

После предварительной самостоятельной формулировки темы необходимо:

Проконсультироваться с преподавателем с целью ее возможного уточнения и углубления.

Предварительная проработка литературы по теме и составление «рабочего» плана реферата

Подбор литературы следует начинать сразу же после выбора темы реферата.

Предварительное ознакомление с источниками следует расценивать как первый этап работы над рефератом. Для облегчения дальнейшей работы необходимо тщательно фиксировать все просмотренные ресурсы (даже если кажется, что тот или иной источник непригоден для использования в работе над рефератом, впоследствии он может пригодиться, и тогда его не придется искать).

Результатом предварительного анализа источников является рабочий план, представляющий собой черновой набросок исследования, который в дальнейшем обрастает конкретными чертами. Форма рабочего плана допускает определенную степень произвольности. Первоначальный вариант плана должен отражать основную идею работы. При его составлении следует определить содержание отдельных глав и дать им соответствующее название; продумать содержание каждой главы и наметить в виде параграфов последовательность вопросов, которые будут в них рассмотрены. В реферате может быть две или три главы - в зависимости от выбранной проблемы, а также тех целей и задач исследования.

Рабочий план реферата разрабатывается студентом самостоятельно и может согласовываться с преподавателем.

Реферат должен иметь четко определенные цель и задачи, объект, предмет и методы исследования. Их необходимо сформулировать до начала непосредственной работы над текстом.

Цель реферата представляет собой формулировку результата исследовательской деятельности и путей его достижения с помощью определенных средств. Учитывайте, что у работы может быть только одна цель.

Задачи конкретизируют цель, в реферате целесообразно выделить три-четыре задачи. Задачи – это теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в реферате. Постановку задач следует делать как можно более тщательно, т.к. их решение составляет содержание разделов (подпунктов, параграфов) реферата. В качестве задач может выступать либо решение подпроблем, вытекающих из общей проблемы, либо задачи анализа, обобщения, обоснования, разработки отдельных аспектов проблемы, ведущие к формулировке возможных направлений ее решения.

Объект исследования – процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию и избранные для изучения.

Предмет исследования – все то, что находится в границах объекта исследования в определенном аспекте рассмотрения.

Методы исследования, используемые в реферате, зависят от поставленных цели и задач, а также от специфики объекта изучения. Это могут быть методы системного анализа, математические и статистические методы, сравнения, обобщения, экспертных оценок, теоретического анализа и т.д.

Впоследствии формулировка цели, задач, объекта, предмета и методов исследования составят основу Введения к реферату.

Сбор и систематизация литературы

Основные источники, использование которых возможно и необходимо в реферате, следующие:

- учебники, рекомендованные Министерством науки и высшего образования РФ;
- электронные ресурсы Университета на русском и иностранном языках;
- статьи в специализированных и научных журналах; диссертации и монографии по изучаемой теме;
- • •

изданий);

• данные эмпирических и прикладных исследований (статистические данные, качественные интервью и т.д.) материалы интернет-сайтов.

Систематизацию получаемой информации следует проводить по основным разделам реферата, предусмотренным планом. При изучении литературы не стоит стремиться освоить всю информацию, заключенную в ней, а следует отбирать только ту, которая имеет непосредственное отношение к теме работы. Критерием оценки прочитанного является возможность его использования в реферате.

Сбор фактического материала – один из наиболее ответственных этапов подготовки реферата. От того, насколько правильно и полно собран фактический материал, во многом зависит своевременное и качественное написание работы.

Поэтому, прежде чем приступить к сбору материала, аспиранту необходимо тщательно продумать, какой именно фактический материал необходим для реферата и составить, по возможности, специальный план его сбора и анализа. После того, как изучена и систематизирована отобранная по теме литература, а также собран и обработан фактический материал, возможны некоторые изменения в первоначальном варианте формулировки темы и в плане реферата.

Написание основной части реферата

Изложение материала должно быть последовательным и логичным. Общая логика написания параграфа сводится к стандартной логической схеме «Тезис - Доказательство - Вывод» (количество таких цепочек в параграфе, как правило, ограничивается тремя – пятью доказанными тезисами).

Все разделы реферата должны быть связаны между собой. Особое внимание следует обращать на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу.

Использование цитат в тексте необходимо для того, чтобы без искажений передать мысль автора первоисточника, для идентификации взглядов при сопоставлении различных точек зрения и т.д. Отталкиваясь от содержания цитат, необходимо создать систему убедительных доказательств,

инструктивные материалы и законодательные акты (только последних важных для объективной характеристики изучаемого вопроса. Цитаты также могут использоваться и для подтверждения отдельных положений работы.

Число используемых цитат должно определяться потребностями разработки темы. Цитатами не следует злоупотреблять, их обилие может восприниматься как выражение слабости собственной позиции автора. Оптимальный объем цитаты - одно- два, максимум три предложения. Если цитируемый текст имеет большой объем, его следует заменять аналитическим пересказом.

Во всех случаях употребления цитат или пересказа мысли автора необходимо делать точную ссылку на источник с указанием страницы.

Авторский текст (собственные мысли) должен быть передан в научном стиле.

Научный стиль предполагает изложение информации от первого лица множественного числа («мы» вместо «я»). Его стоит обозначить хорошо известными маркерами: «По нашему мнению», «С нашей точки зрения», «Исходя из этого мы можем заключить, что...» и т.п. или безличными предложениями: «необходимо подчеркнуть, что...», «важно обратить внимание на тот факт, что...», «следует отметить...» и т.д.

Отдельные положения реферата должны быть иллюстрированы цифровыми данными из справочников, монографий и других литературных источников, при необходимости оформленными в справочные или аналитические таблицы, диаграммы, графики. При составлении аналитических таблиц, диаграмм, графиков используемые исходные данные выносятся в приложение, а в тексте приводятся результаты расчетов отдельных показателей (если аналитическая таблица по размеру превышает одну страницу, ее целиком следует перенести в приложение). В тексте, анализирующем или комментирующем таблицу, не следует пересказывать ее содержание, а уместно формулировать основной вывод, к которому подводят табличные данные, или вводить дополнительные показатели, более отчетливо характеризующие то или иное явление или его отдельные стороны. Все материалы, не являющиеся необходимыми для решения поставленной в работе задачи, также выносятся в приложение.

Написание введения и заключения

Введение и заключение – очень важные части реферата. Они должны быть тщательно проработаны, выверены логически, стилистически, орфографически и пунктуационно.

Структурно введение состоит из нескольких логических элементов. Во введении в обязательном порядке обосновываются:

проблема значима для исследования); степени разработанности темы (краткий обзор имеющейся

научной литературы по рассматриваемому вопросу, призванный показать знакомство студента со специальной литературой, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, оценивать ранее сделанное другими исследователями, определять главное в современном состоянии изученности темы);

база исследования (систематизация основных источников, которые использованы для написания своей работы);

По объему введение занимает 1,5-2 страницы текста, напечатанного в соответствии с техническими требованиями, определенными преподавателем. Заключение содержит краткую формулировку результатов, полученных в ходе работы, указание на проблемы практического характера, которые были выявлены в процессе исследования, а также рекомендации относительно их устранения. В заключении возможно повторение тех выводов, которые были

сделаны по главам.

Объем заключения – 1 – 3 страницы печатного текста.

Представление реферата преподавателю

Окончательный вариант текста реферата необходимо распечатать и

вставить в папку-скоросшиватель. Законченный и оформленный в соответствии с техническими требованиями реферат подписывается студентом и представляется в распечатанном и в электронном виде в срок, обозначенный преподавателем.

Перед сдачей реферата студент проверяет его в системе «Антиплагиат» (<http://www.antiplagiat.ru/>), пишет заявление о самостоятельном характере работы, где указывает процент авторского текста, полученный в результате тестирования реферата в данной системе. Информацию, полученную в результате тестирования реферата в данной системе (с указанием процента авторского текста), студент в печатном виде предоставляет преподавателю вместе с окончательным вариантом текста реферата, который не подлежит доработке или замене.

Защита реферата

При подготовке реферата к защите (если она предусмотрена) следует:

Составить план выступления, в котором отразить актуальность темы, самостоятельных характер работы, главные выводы и/или предложения, их краткое обоснование и практическое и практическое значение – с тем, чтобы в течение 3 – 5 минут представить достоинства выполненного исследования.

Подготовить иллюстративный материал: схемы, таблицы, графики и др. наглядную информацию для использования во время защиты. Конкретный вариант наглядного представления результатов определяется форматом процедуры защиты реферата.

Кейс-метод (Case study) - метод анализа ситуаций.

Суть его заключается в том, что студенту предлагают осмыслить реальную жизненную ситуацию, описание которой одновременно отражает не только какую-либо практическую проблему, но и актуализирует определенный комплекс знаний, который необходимо усвоить при разрешении данной проблемы. При этом сама проблема не имеет однозначных решений.

Использование метода case-study как образовательной технологии профессионально-ориентированного обучения представляет собой сложный процесс, плохо поддающийся алгоритмизации.

Формально можно выделить следующие этапы:

Ознакомление студентов с текстом кейса и последующий анализ кейса чаще всего осуществляются за несколько дней до его обсуждения и реализуются как самостоятельная работа; при этом время, отводимое на подготовку, определяется видом кейса, его объемом и сложностью.

Общая схема работы с кейсом на данном этапе может быть представлена следующим образом: в первую очередь следует выявить ключевые проблемы кейса и понять, какие именно из представленных данных важны для решения; войти в ситуационный контекст

кейса, определить, кто его главные действующие лица, отобрать факты и понятия, необходимые для анализа, понять, какие трудности могут возникнуть при решении задачи; следующим этапом является выбор метода исследования.

Знакомство с небольшими кейсами и их обсуждение может быть организовано непосредственно на занятиях. Принципиально важным в этом случае является то, чтобы часть теоретического курса, на которой базируется кейс, была бы прочитана и проработана студентами.

Максимальная польза из работы над кейсами будет извлечена в том случае, если Студенты при предварительном знакомстве с ними будут придерживаться систематического подхода к их анализу, основные шаги которого представлены ниже:

для того, чтобы освежить в памяти теоретические концепции и подходы, которые Вам предстоит использовать при анализе кейса.

что Вас просят сделать.

имеющие отношение к поставленным вопросам.

предлагается рассмотреть при работе с кейсом.

Организация обсуждения кейса предполагает формулирование перед студентами

вопросов, включение их в дискуссию. Вопросы обычно готовят заранее и предлагают студентам вместе с текстом кейса. При разборе учебной ситуации преподаватель может занимать активную или пассивную позицию, иногда он «дирижирует» разбором, а иногда ограничивается подведением итогов дискуссии.

Организация обсуждения кейсов обычно основывается на двух методах. Первый из них носит название традиционного Гарвардского метода – открытая дискуссия.

Альтернативным методом является метод, связанный с индивидуальным или групповым опросом, в ходе которого аспиранты делают формальную устную оценку ситуации и предлагают анализ представленного кейса, свои решения и рекомендации, т.е. делают презентацию. Этот метод позволяет некоторым студентам минимизировать их учебные усилия, поскольку каждый студент опрашивается один-два раза за занятие. Метод развивает у студентов коммуникативные навыки, учит их четко выражать свои мысли. Однако, этот метод менее динамичен, чем Гарвардский метод. В открытой дискуссии организация и контроль участников более сложен. Дискуссия занимает центральное место в методе case-study. Ее целесообразно использовать в том случае, когда студенты обладают значительной степенью зрелости и самостоятельности мышления, умеют аргументировать, доказывать и обосновывать свою точку зрения. Важнейшей характеристикой дискуссии является уровень ее компетентности, который складывается из компетентности ее участников.

Неподготовленность аспирантов к дискуссии делает ее формальной, превращает в процесс вытаскивания ими информации у преподавателя, а не самостоятельное ее добывание.

Выполнение самостоятельных заданий на практических занятиях

Практические занятия проводятся с целью выработки практических умений и приобретения навыков в решении задач и т.п. Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений – профессиональных (выполнять определённые действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решать задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам.

Опрос-собеседование. При самостоятельной работе по подготовке к опросу, обучающемуся необходимо ознакомиться с темой и списком вопросов по определенной теме. Повторить лекционный материал по теме, отметить «проблемные» точки. Определить необходимую литературу из рекомендованной к курсу, а также воспользоваться интернет-ресурсами и справочно-информационными системами. Сформировать тезисный список ответов на вопросы, с собственными замечаниями и комментариями. Обучающийся должен быть готов ответить на поставленные вопросы, аргументировать свой вариант ответа, ответить на дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя.

Критерии оценки устного опроса:

Ответ обучающегося оценивается, исходя из следующих критериев: - полнота, четкость, информационная насыщенность ответа; - новизна используемой информации; - знание и исследование научных источников, нормативных актов, юридической практики.

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

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

- 1 Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар: КубГТУ, 2019. — 136 с. <https://znanium.com/catalog/product/1044632>
- 2 Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск: СФУ, 2019. — 156 с. <https://e.lanbook.com/book/157643>
- 3 Антимонов, С. В. Системы автоматизированного проектирования: учебное пособие / С. В. Антимонов. — Оренбург: ОГУ, 2018. — 109 с. <https://e.lanbook.com/book/159841>
- 4 Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. - Москва: Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. <https://znanium.com/catalog/product/430289>

7.1.2. Дополнительная литература:

- 1 Ившин В. П. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: учебник / В.П. Ившин М.Ю. Перухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 407 с.: ил. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Специалитет). <https://znanium.com/catalog/product/1216659>
- 2 Лисин П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple: учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 240 с. <https://e.lanbook.com/book/159518>
- 3 Остриков А. Н. Расчет и проектирование сушильных аппаратов: учебное пособие / А. Н. Остриков М. И. Слюсарев, Е. Ю. Желтоухова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 352 с. <https://e.lanbook.com/book/105992>
- 4 Никулина, Е. О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск: СФУ, 2018. — 174 с. <https://e.lanbook.com/book/157646>
- 5 Медведев П. В. Проектирование тестоприготовительных отделений: учебное пособие / П. В. Медведев, Т. А. Бахитов, В. А. Федотов. — Оренбург: ОГУ, 2017. — 100 с. <https://e.lanbook.com/book/110664>

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

- 1 Операционная система MS Windows;
- 2 MSOffice 2010
- 3 WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

- 1 Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- 2 Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
- 3 Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: <https://znanium.com/>
- 4 Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
- 5 Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- 8.1 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124(а) Лаборатория «Технологии продукции общественного питания» аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.
Оснащена: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Лабораторными приборами и оборудованием: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризёр, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, электрический чайник, ванна моечная; ванна-раковина; стол с мойкой; стиральная машина; холодильник.
- 8.2 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124 Учебная лаборатория «Учебный ресторан» аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.
Оснащена: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя;
Учебно-наглядные пособия.
Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы. Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы. Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины. Барная стойка кофемашина; телевизор; DVD-приставка; столы; витрина, открытая с посудой.

9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

