

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.01.06 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**  
**Проектное управление на предприятиях индустрии питания**

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):  
Канд.биолог.наук Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Проектное управление на предприятиях индустрии питания» 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 .....	6
4. Структура и содержание дисциплины (модуля) .....	7
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов .....	35
6. Оценочные и методические материалы .....	36
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	69
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	70
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...	70

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Цели:

Получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации проектной деятельности

### 1.2. Задачи:

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 циклы 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	Процессы и аппараты пищевых производств	6	ПКС-1
2	Технологическое оборудование предприятий индустрии	6	ПКС-1
3	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1
4	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания	7	ПКС-1, ПКС-2

### Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
	Проектирование	7,8	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3
1	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)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УЛ	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
Итого аудиторных часов	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Самостоятельная работа	161	161	161	161
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

### Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 7 семестр

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины (модуля) "Проектное управление на предприятиях индустрии питания"

- Знать:**
1. Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;
  2. Основы работы с публикациями в профессиональной периодике;
  3. Теоретические основы работы по рабочим профессиям;
  4. Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
  5. 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;
  6. Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов
  7. Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;
  8. Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования;
  9. Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами;
  10. Методы управления проектами и креативные технологии управления проектами;
  11. Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.
- Уметь:**
1. Анализировать информационные источники, применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;
  2. 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;
  3. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
  4. Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
  5. 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;
  6. Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
- Владеть**
1. Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;
  2. Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации;
  3. Работы по рабочим профессиям;
  4. Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
  5. Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
  6. Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.

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 низания: внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного низания 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

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Практ, подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	<b>Раздел 1.Раздел 1: Основы проектной деятельности</b>						
1.1	<p><b>Тема 1.1. Образовательная экосистема</b> История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0</p> <p><b>Знать:</b> 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; <b>нормативные документы</b>, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; <b>международные стандарты</b> по управлению проектами; виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; <b>разбираться</b> в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; <b>применять</b> математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; <b>решать</b> типовые проектные задачи; <b>работать</b> с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; <b>участвовать</b> в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.</p> <p><b>Владеть:</b> организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; <b>поиском</b>, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; <b>организацией</b> экосистемы проектной деятельности в Университете /Лек/</p>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект
1.2	<p><b>Тема 1.1. Образовательная экосистема</b> История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; <b>разбираться</b> в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; <b>применять</b> математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; <b>решать</b> типовые проектные задачи; <b>работать</b> с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; <b>участвовать</b> в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. /Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование

	<p><b>Тема 1.1. Образовательная экосистема</b>          История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0          Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.          /Ср/</p>	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
	<p><b>Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива</b>          Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.  <b>Знать:</b> 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.  <b>Уметь:</b> 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.  <b>Владеть:</b> 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          /Лек/</p>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект
	<p><b>Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива</b>          Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.  <b>Уметь:</b> 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</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование



	<p>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> <p>/Пр/</p>						
	<p><b>Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива</b>          Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>	7	7	0	0	<p>ПКС-2.1,          ПКС -2.2,          ПКС- 2.3,          ПКС- 1.1,          ПКС- 1.2,          ПКС-1.3</p>	Устный опрос
1.3	<p><b>Тема 1.3. Основы проектной деятельности</b>          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.</p> <p><b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; повременные 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> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> организации самообразования, технологиями приобретения,</p>	7	0,2	0	0	<p>ПКС-2.1,          ПКС -2.2,          ПКС- 2.3,          ПКС- 1.1,          ПКС- 1.2,          ПКС-1.3</p>	Конспект

	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. /Лек/						
	<b>Тема 1.3. Основы проектной деятельности</b> Определение понятия «проект»; Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ. <b>Уметь:</b> 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. /Пр/	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование
	<b>Тема 1.3. Основы проектной деятельности</b> Определение понятия «проект»; Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Реферат
	<b>Раздел 2: Участники проекта. Планирование и подготовка проекта к запуску</b>						
2.1	<b>Тема 2.1. Роли в проектной команде</b> Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент. <b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;	7	8	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Реферат, презентация

	<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 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> <p><b>Владеть:</b> 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>						
	<p><b>Тема 2.1. Роли в проектной команде</b>  Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент.</p> <p><b>Уметь:</b> 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.  /Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование
2.2	<p><b>Тема 2.2. Командообразование</b>  Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы)</p> <p><b>Знать:</b> 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>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект

	<p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> 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 /Лек/</p>						
	<p><b>Тема 2.2. Командообразование</b> Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы)</p> <p><b>Уметь:</b> 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. /Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, тестирование
	<p><b>Тема 2.2. Командообразование</b> Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы)</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/</p>	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат, презентация
2.3	<p><b>Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности</b> Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта</p>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3,	Конспект

<p>к гранту</p> <p><b>Знать:</b> 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> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> 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 /Лек/</p>						<p>ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	
<p><b>Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности</b></p> <p>Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту</p> <p><b>Уметь:</b> 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</p>	<p>7</p>	<p>0,25</p>	<p>0</p>	<p>0</p>		<p>ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

	выпуску инновационных продуктов. /Пр/						
	<b>Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности</b> Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
	<b>Раздел 3. Финансирование и управление проектной деятельностью</b>						
3.1	<b>Тема 3.1. Управление финансами проекта</b> Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности <b>Знать:</b> 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 <b>Уметь:</b> 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. <b>Владеть:</b> 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	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект

	проектной деятельности в Университете /Лек/						
	<b>Тема 3.1. Управление финансами проекта</b> Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности. <b>Уметь:</b> 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. /Пр/	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, тестирование
	<b>Тема 3.1. Управление финансами проекта</b> Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат
3.2	<b>Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте</b> Рискоориентированный подход в проектной деятельности, управление проектом, устав проекта, инициация проекта, наделения руководителя полномочиями и ответственностью, ограничение ресурсов. <b>Знать:</b> 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 <b>Уметь:</b> применять рискоориентированный подход в проектной деятельности; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах,	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект

	<p>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> <p><b>Владеть:</b> 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 информации; организации экосистемы проектной деятельности в Университете</p> <p>/Лек/</p>						
	<p><b>Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте</b></p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование
	<p><b>Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте</b></p> <p>Рискоориентированный подход в проектной деятельности, управление проектом, устав проекта, инициация проекта, наделения руководителя полномочиями и ответственностью, ограничение ресурсов.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
3.3	<p><b>Тема 3.3. Управление проектной деятельностью</b></p> <p>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>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2,	Конспект



<p><b>Знать:</b> 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> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> 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 информации; организации экосистемы проектной деятельности в Университете.</p> <p>/Лек/</p>					ПКС-1.3	
<p><b>Тема 3.3. Управление проектной деятельностью</b></p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, тестирование
<p><b>Тема 3.3. Управление проектной деятельностью</b></p>	7	7	0	0	ПКС-2.1,	Устный опрос

	<p>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>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>					<p>ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	
	<b>Раздел 4. Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов</b>						
4.1	<p><b>Тема 4.1. Инновации</b></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><b>Знать:</b> 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> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых</p>	7	0,2	0	0	<p>ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	Конспект

	<p>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> <p>/Лек/</p>						
	<p><b>Тема 4.1. Инновации</b>  <b>Уметь:</b> привлекать краудинвестиции 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	<p>ПКС-2.1,  ПКС -2.2,  ПКС- 2.3,  ПКС- 1.1,  ПКС- 1.2,  ПКС-1.3</p>	<p>Устный опрос,  тестирование</p>
	<p><b>Тема 4.1. Инновации</b>  Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура  Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>	7	7	0	0	<p>ПКС-2.1,  ПКС -2.2,  ПКС- 2.3,  ПКС- 1.1,  ПКС- 1.2,  ПКС-1.3</p>	<p>Устный опрос,  реферат</p>
4.2	<p><b>Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов</b>  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; социогуманитарные проекты; что такое социогуманитарный проект и чем он отличается от проектов других типов; основные особенности социогуманитарного проекта; этапы работы в социогуманитарном проекте; представление результата социогуманитарного проекта; основные трудности на пути осуществления социогуманитарных проектов; арт- проекты; основные особенности творческого проекта; работа с заказчиком и без него; этапы работы в проекте; приемы вовлечения в работу в проекте  <b>Знать:</b> международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса; приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые</p>	7	0,2	0	0	<p>ПКС-2.1,  ПКС -2.2,  ПКС- 2.3,  ПКС- 1.1,  ПКС- 1.2,  ПКС-1.3</p>	<p>Конспект</p>

	<p>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; 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> <p><b>Уметь:</b> привлекать краудинвестиции 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> <p>Владеть: 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> <p>/Лек/</p>						
	<p><b>Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов</b></p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование
	<p><b>Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов</b></p>	7	7	0	0	ПКС-2.1,	Устный опрос

	<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>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>					<p>ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	
	<b>Раздел 5. Инструменты и методики проектной работы</b>						
5.1	<p><b>Тема 5.1. Инструменты проектной работы</b></p> <p>Схематизация, сценирование, 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><b>Знать:</b> схематизация, сценирование; 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; 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> <p><b>Уметь:</b> 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;</p>	7	0,2	0	0	<p>ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	Конспект

	<p>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> <p><b>Владеть:</b> 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> <p>/Лек/</p>						
	<p><b>Тема 5.1. Инструменты проектной работы</b></p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	<p>ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	Устный опрос, тестирование
	<p><b>Тема 5.1. Инструменты проектной работы</b></p> <p>Схематизация, сценирование, 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>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>	7	7	0	0	<p>ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	Устный опрос, реферат
5.2	<p><b>Тема 5.2. Методики проектной работы</b></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><b>Знать:</b> связи с общественностью, PR и бренд-маркетинг; взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и эксперты, дизайн-мышление, практики</p>	7	0,2	0	0	<p>ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	Конспект

<p>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; 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> <p><b>Уметь:</b> работать с формированием эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании; 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> <p><b>Владеть:</b> навыками сбора первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации; 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> <p>/Лек/</p>							
<p><b>Тема 5.2. Методики проектной работы</b> Связи с общественностью; PR и бренд-маркетинг, деловая коммуникация, деловое общение и этикет, контроллинг.</p> <p><b>Уметь:</b> работать с формированием эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании; 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</p>		7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование

	проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. /Пр/						
	<b>Тема 5.2. Методики проектной работы</b> 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. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат
	<b>Раздел 6. Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный рост</b>						
6.1	<b>Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии</b> Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта <b>Знать:</b> 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; международные стандарты по управлению проектами; государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов; 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. <b>Уметь:</b> 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	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект



	<p>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> <p><b>Владеть:</b> 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> <p>/Лек/</p>						
	<p><b>Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии</b></p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование
	<p><b>Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии</b></p> <p>Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат
6.2	<b>Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве</b>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1,	Конспект

	<p><b>продуктов питания.</b> Персонализированное питание.</p> <p>Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa.</p> <p><b>Знать:</b> 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; международные стандарты по управлению проектами; государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов; 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> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> 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> <p>/Лек/</p>					<p>ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p><b>Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания.</b> Персонализированное питание. Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa.</p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, тестирование
	<p><b>Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания.</b></p> <p>Персонализированное питание. Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему.</p> <p>/Ср/</p>	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат
6.3	<p><b>Тема 6.3. KPI- что это за система и как ее создать.</b></p> <p>Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд</p> <p><b>Знать:</b> 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; международные стандарты по управлению проектами; государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов; 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</p>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект

<p>производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> 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> <p>/Лек/</p>							
<p><b>Тема 6.3. КРІ: что это за система и как ее создать.</b>          Финансовые КРІ; как управлять компанией через КРІ; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд</p> <p><b>Уметь:</b> 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</p>		7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование

	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. /Пр/						
	<b>Тема 6.3. КРП- что это за система и как ее создать.</b> Финансовые КРП; как управлять компанией через КРП; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат
	<b>Раздел 7. Оформление результатов проектной деятельности и их презентация</b>						
7.1	<b>Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения</b> 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. <b>Знать:</b> 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; международные стандарты по управлению проектами; государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов; 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. <b>Уметь:</b> 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	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект

<p>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> <p><b>Владеть:</b> 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</p> <p>/Лек/</p>						
<p><b>Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения</b></p> <p><b>Уметь:</b> 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> <p>/Пр/</p>	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование
<p><b>Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения</b></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>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой</p>	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат

	литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/						
7.2	<p><b>Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения</b></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><b>Знать:</b> работу руководителя проекта в зоне неопределенности; 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; международные стандарты по управлению проектами; государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов; 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> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> 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;</p>	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект

	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. /Лек/						
	<b>Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения</b> <b>Уметь:</b> 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. /Пр/	7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование
	<b>Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения</b> 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. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	7	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат
7.3	<b>Тема 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности.</b> <b>Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты.</b> <b>Знать:</b> 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; международные стандарты по управлению проектами; государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективность коммерческой деятельности проектов; виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;	7	0,2	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Конспект



<p>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> <p><b>Уметь:</b> 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> <p><b>Владеть:</b> 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> <p>/Лек/</p>							
<p><b>Тема 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности.</b>  <b>Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты.</b></p> <p><b>Уметь:</b> 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>		7	0,25	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	тестирование

	/Пр/						
	<b>Тема 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности. Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/					ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос, реферат
	<b>Раздел 8. Подготовка контроля в форме экзамена</b>						
8.1	<b>Контроль в форме экзамена</b>	7	5	0	0	ПКС-2.1, ПКС -2.2, ПКС- 2.3, ПКС- 1.1, ПКС- 1.2, ПКС-1.3	Экзамен

## **Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий** ***Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.***

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

### ***Лекция-дискуссия***

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

### ***Технология организации самостоятельной работы***

Организация самостоятельной работы - лично ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности обучающихся, направленный на решение задачи учебного проекта

### ***Технология поиска и отбора информации***

Информационный поиск – процесс выявления в некотором множестве документов (текстов) всех таких, которые посвящены указанной теме (предмету), удовлетворяют заранее определенному условию поиска (запросу) или содержат необходимые (соответствующие информационной потребности) факты, сведения, данные.

### ***Работа в малых группах***

Технология дает всем обучающимся возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

### ***Компьютерная технология обучения***

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся.

## **5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов**

Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС. Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению (см. соответствующие ЕМУ... действующей редакции).

Студентам следует:

1. Руководствоваться регламентом СРС, определенным РПД;
2. Своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения;
3. Использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, обозначенные в «Единых методических указаниях... (ЕМУ)...» для соответствующих видов текущей/рубежного/промежуточного контроля.
- 4 При подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практике- прикладные аспекты дисциплины.

Рекомендации по работе с источниками информации и литературой

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу.

В каждой РПД указана основная и дополнительная литература. Любой выбранный источник информации (сайт, поисковый контент, учебное пособие, монографию, отчет, статью и т.п.) необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника.

5. в книгах - следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочитать быстро, какие просто просмотреть на будущее;

6. при работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохранять в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важное

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

<b>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</b>
--

#### ***Недостаточный уровень:***

Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы по вопросам проектирования предприятий индустрии питания, подбору и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знания отсутствуют, не умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов

Знания отсутствуют, 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

***Пороговый уровень:***

Сформированы базовые структуры знаний. Знает принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Сформированы базовые структуры знаний. Умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование

Сформированы базовые структуры знаний. Владеет навыками разработки технико-экономического обоснования проектов и технологических расчетов предприятий индустрии питания и гостеприимства

***Продвинутый уровень:***

Знает структуру производства, его оперативное планирование и организацию

Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг при производстве продукции с позиции требований СанПиН и СНиП

Владеет навыками оценки основных показателей качества предоставляемых организациями услуг по производству и реализации продукции, оказании сервиса

***Высокий уровень:***

Знания обширные, системные. Знает принципы 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

Знания обширные, системные. Умеет 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

Знания обширные, системные. Владеет навыками оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<p><b>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</b></p>
---

***Недостаточный уровень:***

Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы, не знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы, не умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного

Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы, не владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

### ***Пороговый уровень:***

Сформированы базовые структуры знаний. Знает виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование

Сформированы базовые структуры знаний. Умеет определять приоритеты в области государственного регулирования проектной деятельности

Сформированы базовые структуры знаний. Владеет навыками 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

### ***Продвинутый уровень:***

Знания обширные, системные. Знает приоритеты в сфере производства инновационной продукции питания

Знания обширные, системные. Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знания обширные, системные. Владеет навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности

### ***Высокий уровень:***

Знает 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 методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками 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

## **6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**

### **Уровень сформированности компетенций**

<b>1. Недостаточный: компетенции не сформированы.</b>	<b>2. Пороговый: компетенции сформированы.</b>	<b>3. Продвинутый: компетенции сформированы.</b>	<b>4. Высокий: компетенции сформированы.</b>
Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
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 не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

### **Описание критериев оценивания**

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

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

<b>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</b>
<b>1. Недостаточный уровень</b>
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
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
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания
Знает основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий индустрии питания, подбору и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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
<b>2. Пороговый уровень</b>
Умеет определять приоритеты в области государственного регулирования проектной деятельности
Владеет навыками 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
Знает виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное

Владеет навыками разработки технико-экономического обоснования проектов и технологических расчетов предприятий индустрии питания и гостеприимства
Умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование
Знает принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>3. Продвинутый уровень</b>
Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знает структуру производства, его оперативное планирование и организацию
Знает приоритеты в сфере производства инновационной продукции питания
Владеет навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности
Владеет навыками оценки основных показателей качества предоставляемых организациями услуг по производству и реализации продукции, оказании сервиса
Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг при производстве продукции с позиции требований СанПиН и СНИП
<b>4. Высокий уровень</b>
Владеет навыками 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-химическим методом.

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, вопросов для собеседования и т.п.)

#### 6.3.1 Вопросы для собеседования

Раздел 1: Основы проектной деятельности

1. Какие задачи кружка 2.0, по мнению авторов курса, более важные? 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 продуктовый 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...
7. Самоопределение участников проекта
8. 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.
4. Показатели эффективности проекта

5. Интеллектуальная собственность, пакет законов по охране интеллектуальной собственности
6. Задачи и основные приемы экспертизы инновационных проектов и программ

### **5.3. Оценочные средства промежуточной аттестации.**

Вопросы к экзамену

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. Перечислите факторы, вызывающие изменения базового плана. Необходимо ли согласование изменений с участниками проекта?
32. Какая отчетная информация необходима для эффективных коммуникаций по проекту?
33. Что такое базовый стоимостной план проекта? Как он формируется?
34. Чем отличаются функции управления от областей знания?
35. Планирование расходов и контроль расходов базируются на одной и той же предметной области?
36. Какие процессы включает в себя управление качеством проекта?
37. Как определить, что проект удовлетворяет требованиям, ради которых он был предпринят?

38. Выбор организационной формы управления.
39. Измерение и контроль исполнения проекта.
40. Цели и содержание процесса контроля проекта.
41. Отслеживание фактического выполнения работ.
42. Измерение прогресса и анализ результатов.
43. Корректирующие действия.
44. Управление изменениями.
45. Управление коммуникациями проекта.
46. Цели и принципы создания автоматизированной информационной системы управления проектом.
47. Структура и основные элементы информационной системы управления проектами.
48. Профессиональная ответственность. Этический кодекс.
49. Применение профессиональных знаний
50. Закрытие проекта. Характеристики закрытия проекта
51. Завершение проекта. Инструменты и методы.
52. Закрытие поставок Инструменты и методы
53. Баланс заинтересованных сторон при завершении проекта.
54. Программа MS Project, краткая характеристика, интерфейс, возможности применения

### **Вопросы к зачету с оценкой**

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

### **6.3.3. Примерные тестовые задания**

#### **Раздел 1:**

#### Тема 1.1. Образовательная экосистема

1. Напишите правильную последовательность выполнения проекта:  
 А. идея – замысел – внедрение – разработка – эксплуатация - продукт  
 Б. замысел – идея – внедрение – разработка – эксплуатация - продукт  
 В. идея – замысел – разработка – внедрение – эксплуатация - продукт  
 Г. идея – замысел – разработка – внедрение – продукт – эксплуатация
2. Работа в команде в процессе реализации проекта предусматривает А оформление заказа, целесообразность, социальные условия Б. план работы, ресурсы

- В. прогресс, коммуникация, обучение  
 Г. продукт, испытания, выводы
3. Работа над результатом в процессе реализации проекта предусматривает
- А. оформление заказа, целесообразность, социальные условия  
 Б. план работы, ресурсы  
 В. прогресс, коммуникация, обучение  
 Г. продукт, испытания, выводы
4. Работа над студенческо-взрослыми проектами предусматривает 5 этапов. Укажите лишний.
- А. Выявление проблемы, работа с заказом  
 Б. Постановка целей, гипотезы, задач. Планирование  
 В. Постановка условий и задач перед стейк-холдерами  
 Г. Реализация продукта, испытания  
 Д. Оформление результатов и их представление  
 Е. Выделение и рефлексия образовательных результатов
5. Какие возрастные группы предусмотрены в рамках индустриальной карьерной траектории
- А. 5-17 лет, 18-25 года, 26-35года, 36+лет  
 Б. 7-15 лет, 16-34 года, 35-44 года, 45+ лет  
 В. 7-15 лет, 16-24 года, 25-34 года, 35+ лет  
 Г. 7-15 лет, 16-29 года, 30-64 года, 65+ лет
6. Клуб находится на стыке трех разных сфер
- А. Бизнес образование - общество  
 Б. Бизнес образование - природа  
 В. Бизнес наука - природа  
 Г. Бизнес образование - природа
7. Какой конкурс относится к категории «Ресурсный центр НТИ»?
- А. Цифровая платформа «Талант»  
 Б. Умник НТИ  
 В. Практики будущего  
 Г. RUKAMI
8. Какой сетевой ресурс посвящен объединению всего сообщества в единое цифровое пространство
- А. Цифровая платформа «Талант»  
 Б. Умник НТИ  
 В. Практики будущего  
 Г. RUKAMI
9. Носитель практик будущего
- А. Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития  
 Б. Управляет пространством, в котором запускается проект  
 В. Работаете передовыми технологиями, задействованными в проекте  
 Г. Заинтересован результатами проекта и развитием участников
10. Держатель площадки
- А. Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития  
 Б. Управляет пространством, в котором запускается проект  
 В. Работаете передовыми технологиями, задействованными в проекте  
 Г. Заинтересован результатами проекта и развитием участников
11. Научно-исследовательская и опытно-конструкторская организация, занимавшаяся разработкой ракет называлась
- А. ПИОНЕРЫ  
 Б. СКАУТЫ  
 В. ЮННАТЫ

Г. ГИРД

ТЕСТЫ к теме 1.2. Национальная технологическая инициатива

ТЕСТЫ к теме 1.3. Основы проектной деятельности

1. Дайте правильное определение термина «проект» по Филу Бэббюли

А. Проект – это целенаправленная, ограниченная во времени деятельность, осуществляемая для удовлетворения конкретных потребностей при наличии внешних и внутренних ограничений и использовании ограниченных ресурсов

Б. Проект – это последовательность взаимосвязанных событий, которые происходят в течение установленного ограниченного периода времени и направлены на достижение неповторимого, но в то же время определенного результата

В. Проект – это ограниченное по времени целенаправленное изменение отдельной системы с изначально четко определенными целями, достижение которых определяет завершение проекта, с установленными требованиями к срокам, результатам, риску, рамкам расходования средств и ресурсов и к организационной структуре

Г. Проект – это временное предприятие, предназначенное для создания уникальных продуктов, услуг или результатов

2. Дайте правильное определение термина «проект» согласно Project Management Body Of Knowledge

А. Проект это целенаправленная, ограниченная во времени деятельность, осуществляемая для удовлетворения конкретных потребностей при наличии внешних и внутренних ограничений и использовании ограниченных ресурсов

Б. Проект это последовательность взаимосвязанных событий, которые происходят в течение установленного ограниченного периода времени и направлены на достижение неповторимого, но в то же время определенного результата

В. Проект это ограниченное по времени целенаправленное изменение отдельной системы с изначально четко определенными целями, достижение которых определяет завершение проекта, с установленными требованиями к срокам, результатам, риску, рамкам расходования средств и ресурсов и к организационной структуре

Г. Проект это временное предприятие, предназначенное для создания уникальных продуктов, услуг или результатов

3. Назовите обязательные условия проекта:

А. Проект всегда создает что-то новое и приводит к новому социально востребованному результату

Б. Проект представляет комплекс мер по развитию личности

В. Проект всегда имеет конечную цель

Г. Проект связан с формированием общекультурных компетенций

4. Начинать проект следует с ...

А. поиска инвесторов

Б. поиска стейкхолдеров

В. канала сбыта готовой продукции

Г. с анализа ситуации и понимания, какую именно проблему он должен решить

5. Что не относится к фактическим (продуктовым) результатам проекта?

А. новые знания, оформленные в статье

Б. вхождение в контекст профессии

В. художественный объект

Г. устройство или прототип

6. Что не относится к образовательным результатам проекта?

А. сложносоставные результаты (технологии, инновации)

Б. прикладные навыки и компетенции

В. ценности

Г. способы организации работы в проекте

7. Продуктовый результат мы получаем. .

А. в начале работы над проектом

Б на стадии возникновения замысла

В на каждом этапе проекта

Г. в самом конце работы

8. Продуктовый результат мы получаем...

А. в начале работы над проектом

Б. на стадии возникновения замысла

В. на каждом этапе проекта

Г. в самом конце работы

9. Что не относится к особенностям профессионального проекта?

А. искусственная образовательная среда

Б. результат проекта принимается стейкхолдерами (пользователями, заказчиками, инвесторами и т. д.)

В. ценность в реальном воздействии на окружающий мир по итогам проекта

Г. образовательный результат может возникать в результате специально организованной рефлексии

10. Что не относится к особенностям учебного проекта?

А. искусственная образовательная среда

Б. общий результат принадлежит всей команде

В. ценность в тех образовательных результатах, которые были присвоены

Г. порождение продуктового результата не гарантируется, а образовательные результаты планируются В. повышении качества выполнения основных этапов работы с проектами Г. описании компетенций менеджеров проектов

## **Раздел 2:**

ТЕСТЫ к теме 2.1. Роли в проектной команде

1. Наставник

А Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития

Б Управляет пространством, в котором запускается проект

А. Работаете передовыми технологиями, задействованными в проекте

Г Заинтересован результатами проекта и развитием участников

2. Носитель практик будущего

А. Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития

Б. Управляет пространством, в котором запускается проект

В. Работаете передовыми технологиями, задействованными в проекте

Г Заинтересован результатами проекта и развитием участников

3. Держатель площадки

А Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития

Б Управляет пространством, в котором запускается проект

В. Работаете передовыми технологиями, задействованными в проекте

Г Заинтересован результатами проекта и развитием участников

4. Стейкхолдер

А. организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития

Б. Управляет пространством, в котором запускается проект

В. Работает с передовыми технологиями, задействованными в проекте

Г. Заинтересован результатами проекта и развитием участников

5. Кто не относится к стейкхолдерам

А. Инвестор

Б. Заказчик

В. Пользователь

Г. Лаборант

6. Функционал лаборанта состоит в том, что он
- А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
  - Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
  - В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
  - Г. обеспечивает связность среды вокруг команды
7. Функционал эксперта состоит в том, что он
- А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
  - Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
  - В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
  - Г. обеспечивает связность среды вокруг команды
8. Функционал наставника состоит в том, что он
- А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
  - Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
  - В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
  - Г. обеспечивает связность среды вокруг команды
10. Заказчик - это тот, кто...
- А. заинтересован в образовательных результатах вашего проекта
  - Б. заинтересован в использовании вашего продукта
  - В. вкладывает знания/деньги в проект, чтобы достичь с вами какого-то результата
  - Г. оплачивает проект
11. Инвестор это тот, кто.
- А. заинтересован в образовательных результатах вашего проекта
  - Б. заинтересован в использовании вашего продукта
  - В. вкладывает знания/деньги и в проект, чтобы достичь с вами какого-то результата
  - Г. оплачивает проект
12. Центральным связующим звеном является
- А. тьютор
  - Б. стейкхолдер
  - В. садовник экосистемы
  - Г. носитель практик будущего
- ТЕСТЫ к теме 2.2. Командообразование
1. Дайте правильное определение термину «командообразование» - это .
- А. процедура расчетов, в которой расчетная палата выступает в роли консолидированного покупателя перед всеми продавцами срочных контрактов и в роли консолидированного продавца перед всеми покупателями по биржевым сделкам, гарантируя тем самым исполнение заключенных контрактов и страхуя их участников от возможных финансовых потерь.
  - Б. систематический анализ степени риска, которому подвержены те или иные инвестиционные проекты.
  - В. использование технических средств в системе управления без непосредственного участия человека в процессах получения, преобразования, передачи и использования энергии, материалов и информации.
  - Г. процесс целенаправленного формирования особого способа взаимодействия людей в организованной группе, позволяющего эффективно реализовывать их энергетический, интеллектуальный и творческий потенциал сообразно стратегическим целям организации.
2. Модель командообразования предусматривающая этапы: формирование бурление нормализация функционирование расформирование называется «Модель ...»
- А. Орлова-Панкратова



- Б. Такмана  
 В. Кемерна и Грина  
 Г. Эрика Берна
3. На какой стадии согласно модели командообразования Такмана эффективен тимбилдинг?  
 А. нормализация  
 Б. расформирование  
 В. формирование  
 Г. функционирование
4. Какие качества должен проявить руководитель на этапе «нормализация»?  
 А. должен анализировать индивидуальные и командные усилия, оценивать командную результативность и индивидуальные успехи каждого.  
 Б. должен быть очень внимательным ко всем проявлениям недовольства в команде  
 В. может содействовать знакомству членов команды друг с другом, помочь справиться с основными страхами, неуверенностью и смущением.  
 Г. должен не жалеть времени на проработку групповых правил и норм поведения, приемлемых для всех членов команды.
5. Какие качества должен проявить руководитель на этапе «функционирование»?  
 А. должен анализировать индивидуальные и командные усилия, оценивать командную результативность и индивидуальные успехи каждого.  
 Б. должен быть очень внимательным ко всем проявлениям недовольства в команде  
 В. может содействовать знакомству членов команды друг с другом, помочь справиться с основными с трахами, неуверенностью и смущением.  
 Г. должен не жалеть времени на проработку групповых правил и норм поведения, приемлемых для всех членов команды.
6. Как повысить эффективность работы команды на этапе «функционирование»?  
 А. провести тимбилдинг  
 Б. организовать корпоратив  
 В. обсудить стратегию долгосрочного развития компании  
 Г. придумать новые рабочие вызовы
7. Корпоративная культура - совокупность моделей поведения, которые приобретены организацией в процессе адаптации  
 А. к кризисным явлениям  
 Б. к изменению модели поведения покупателя  
 В. к внешней среде и внутренней интеграции  
 Г. к смене концепции компании
8. Культура страха это..  
 А. когда сотрудники лоббируют интересы компании в соответствии с ее миссией и долгосрочной стратегией  
 Б. когда сотрудники не лоббируют интересы компании  
 В. когда сотрудники лоббируют интересы компании в соответствии с ее миссией и среднесрочной стратегией  
 Г. когда сотрудники лоббирую! собственные интересы в соответствии с ее миссией и долгосрочной стратегией компании
9. К эффективным показателям КРІ управляющего ресторанам можно отнести:  
 А. КРІ, ориентированный на авторитарное управление коллективом  
 Б. КРІ, ориентированный на прибыль и личное премирование  
 В. КРІ, ориентированный на повышение лояльности клиентов  
 Г. КР1, ориентированный на снижение затратна «комплименты» от ресторана
- ТЕСТЫ к теме 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности
1. Техническое задание на проект не содержит информацию  
 А Основание на выполнение работы  
 Б Классификацию работ  
 В. Устав проекта

- Г. Сроки выполнения проекта
2. На этапе «Разработка продукта» заказчику передается следующая научно-техническая продукция
- А. Проект технической документации на разработанный продукт
  - Б. Отчет о патентных поисках
  - В. Заключительный отчет
  - Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»
3. На этапе «Обоснование состава и свойств продукта» заказчику передается следующая научно-техническая продукция
- А. Проект технической документации на разработанный продукт
  - Б. Отчет о патентных поисках
  - В. Заключительный отчет
  - Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»
4. На этапе «Подготовка отчетной научно-технической документации» заказчику передается следующая научно-техническая продукция
- А. Проект технической документации на разработанный продукт
  - Б. Отчет о патентных поисках
  - В. Заключительный отчет
  - Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»
10. На этапе «Разработка проекта технической документации» заказчику передается следующая научно-техническая продукция
- А. Проект технической документации на разработанный продукт
  - Б. Отчет о патентных поисках
  - В. Заключительный отчет
  - Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»

### **Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью**

#### **ТЕСТЫ к теме 3.1. Управление финансами проекта**

1. Имущество организации группируется по:
  - Новизне, частоте использования и ценности
  - Назначению, важности для организации и способу начисления амортизации
  - Составу, функциональной роли и источникам образования
2. После окончания амортизационного периода амортизация:
  - Перестает начисляться
  - Начисляется в меньшем размере
  - Начисляется в прежнем размере, но реже
3. Под методом бухгалтерского учета понимают:
  - Действующее законодательство в сфере бухгалтерского учета
  - Совокупность способов и приемов, помогающих познавать объекты (предметы) бухгалтерского учета
  - Способ ведения бухгалтерского учета в организации
4. К элементам метода бухгалтерского учета относятся:
  - Документирование, инвентаризация, оценка, калькуляция, счета, двойная запись, баланс, отчетность
  - Дебет, кредит, прибыль, убытки, баланс, активы, пассивы
5. Полная себестоимость продукции определяется путем суммирования:
  - Всех затрат на производство продукции, исчисленных методом калькулирования
  - Производственной себестоимости и внепроизводственных затрат, которые относятся к реализации продукции
  - Производственной себестоимости и потерь от брака
6. Предметом бухгалтерского учета является:
  - Финансово-хозяйственная деятельность организации
  - Пополнение денежных фондов организации
  - Правильный расчет налогов в пользу бюджета

7. Основным измерителем бухгалтерского учета является:

- Нормативно-технический
- Денежный
- Натурально-вещественный

8. Бухгалтерский учет необходим для:

- Обязательное документальное подтверждение регистров
- Быстрота получения информации
- Использование специфических методов сбора и обработки информации

10. Способы ведения бухгалтерского учета:

- Регламентируются учетной политикой организации
- Выбираются по желанию главного бухгалтера индивидуально для каждой хозяйственной операции
- Определяются местным налоговым органом

ТЕСТЫ к теме 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте

1. Модель реализации проектов Минэкономразвития не включает этап..

- А. стратегический
- Б. тактический
- В. операционный
- Г. дивизионный

2. Управление проектом (программой)... (выделите лишнее)

- А. Осуществляется путем реализации набора согласованных операций и мероприятий, составляющих единую систему
- Б. Обеспечивает индивидуальное развитие каждого участника по собственному треку
- В. Предусматривает регулярную проверку результатов на протяжении всего жизненного цикла проекта (программы)
- Г. Обеспечивает получение определенных результатов на каждом этапе

3. Управление интеграцией проекта включает в себя ... (выделите лишнее)

- А. принятие решений относительно распределения ресурсов
- Б. поиск компромиссов между конкурирующими целями и альтернативами
- В. управление взаимозависимостями между областями знаний по управлению проектом
- Г. гармонизацию отношений со стейкхолдерами проекта

4. Разработка устава проекта - это ...

- А. процесс разработки документа, который формально авторизует существование проекта и предоставляет руководителю проекта полномочия использовать ресурсы организации в операциях проекта
- Б. процесс принятия решений относительно распределения ресурсов
- В. процесс оценки технического задания на проект внешними экспертами
- Г. процесс составления индивидуальных планов работы каждым членом проектной команды

5. Устав проекта — это документ...

- А. включает в себя описание товара или услуги, анализ рынка, план производства, организационную структуру вашей компании, маркетинговую стратегию для продвижения продукции и финансовый план, в который сведены все основные расчеты
- Б. выпускаемый инициатором или спонсором проекта, который формально авторизует существование проекта и предоставляет руководителю проекта полномочия использовать ресурсы организации в операциях проекта
- В. содержащий требования заказчика к объекту закупки, определяющие условия и порядок ее проведения для обеспечения государственных или муниципальных нужд, в соответствии с которым осуществляются поставка товара, выполнение работ, оказание услуг и их приемка.
- Г. позволяющий осуществлять визуальный инструмент, график изменения параметров процесса во времени

6. Что не относится к элементам устава проекта

- А. измеримые цели проекта и соответствующие критерии успеха

- Б. высокоуровневые описание и границы проекта  
В. укрупненное расписание контрольных событий  
Г. критерии образовательного результата проекта
7. Что не относится к элементам управления интеграцией проекта,  
А Объединение и консолидация  
Б Коммуникации  
В. Интегративные действия  
Г. Реструктуризация
8. Что не относится к элементам входа блока «Разработка устава проекта»  
А. Описание работ проекта  
Б. Бизнес-кейс  
В. Соглашения  
Г. Личностные качества исполнителей
9. Описание работ (statement of work, SOW) проекта это...  
А. Словесное описание продуктов, услуг или результатов, которые должен произвести проект  
Б. Описание содержания итогового продукта  
В. Стратегическое видение, цели и задачи организации, а также высокоуровневое описание миссии  
Г возможность рефлексии образовательных результатов проекта
10. Стратегический план проекта это...  
А. Словесное описание продуктов, услуг или результатов, которые должен произвести проект  
Б. Описание содержания итогового продукта  
В. Видение, цели и задачи организации, а также высокоуровневое описание миссии  
Г. возможность рефлексии образовательных результатов проекта
- ТЕСТЫ к теме 3.3. Управление проектной деятельностью
1. Какой роли нет в скраме?  
Владелец продукта  
Команда разработки  
Скрам-мастер  
Менеджер
2. За что не отвечает скрам-мастер?  
Учит команду работать в скрам-процессе  
Приоритизирует задачи команде  
Помогает команде договариваться между собой
3. Кто не входит в скрам-команду?  
Владелец продукта  
Команда разработки  
Заказчик продукта  
Скрам-мастер
4. В скраме есть три артефакта Первый артефакт - это \_\_\_\_\_. Это то, что команда разработки сделала за спринт.  
При этом он должен соответствовать двум правилам. По-английски — releasable и usable. То есть его можно в любой момент отдать пользователю, и он несет ценность с точки зрения конечного пользователя.  
бэклог спринта  
инкремент  
бэклог
5. Второй артефакт - это \_\_\_\_\_ продукта. Это единое место хранения всех «хотелок» по продукту. Там содержится бизнес-функциональность, которую хочет владелец продукта, баги, пожелания в результате обратной связи от пользователей, инкремент  
бэклог  
бэклог спринта
6. Третий артефакт это \_\_\_\_\_. Команда разработки включает туда те вещи, которые нужно

сделать, чтобы выпустить в конце спринта готовый инкремент. По сути, это план работы команды на спринт.

бэклог спринта

бэклог инкремент

7. Выберите верное утверждение:

а) основная задача применения концепции «канбан» создать самообучающуюся организацию, которая сумеет максимально повысить число карточек «канбан» и таким образом сократить и, в конечном счете, избавиться от резервных запасов;

б) основная задача применения концепции «канбан» создать самообучающуюся организацию, которая сумеет снизить число карточек «канбан» и таким образом максимизировать объем резервных запасов;

в) канбан это предмет гордости, а не то, от чего надо стремиться избавиться;

г) канбан — это не предмет гордости, а то, от чего надо стремиться избавиться.

8. Термин «Канбан» обозначает

А. максимум запасов

Б. ноль отходов

В. карточка

Г. оптимальные закупки и прожажи

9. Канбан это метод управления без запасов

А. Верно

Б. Не верно

В. Канбан не связан с запасами предприятия

10. Что из ниже перечисленного не является формой проектного финансирования

А. Финансирование с полным регрессом на заемщика

Б. Финансирование без права регресса на заемщика

В. Финансирование с ограниченным правом регресса на заемщика

Г. Финансирование с не ограниченным полным регрессом на заемщика

**Раздел 4: ТЕСТЫ к теме 4.1. Инновации**

1. Синоним слова инновации

а) нововведения

б) секреты фирмы

в) вложения в нематериальные активы

г) модернизация

д) вложения

2. Создаваемые (осваиваемые) новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг называются.

а) инновациями

б) секретами фирмы

в) вложениями в нематериальные активы

г) вложениями

д) модернизация

3. Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов это ...

а) технологически новый продукт

б) технологически усовершенствованный продукт

в) обновленный продукт

г) принципиальный продукт

4. Как классифицируются инновации по объекту (областям) применения?

а) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие

б) пионерные, принципиально новые, улучшающие

в) межотраслевые; региональные; отраслевые

г) все ответы верны

д) стратегические, адаптивные

5. Инновации, включающие разработку, опытное производство и внедрение технологически новых и усовершенствованных продуктов, новых материалов, комплектующих изделий и т.п. называются....

- а) процессные инновации
- б) продуктовые инновации
- в) технологические инновации
- г) организационные
- д) управленческие

6. Инновации, означающие разработку и применение новых технологий в различных отраслях производства, за счет чего обеспечивается производство новых видов продукции, повышение их качества, сокращение текущих производственных затрат, повышение экономической эффективности производства, называются...

- а) продуктовые инновации
- б) процессные инновации
- в) технологические инновации
- г) организационные инновации
- д) эффективные инновации

7. Как классифицируются инновации по степени значимости результатов?

- а) пионерные, принципиально новые, улучшающие
- б) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие
- в) межотраслевые; региональные; отраслевые
- г) стратегические, адаптивные
- д) значительные и незначительные

8. Как называются инновации, которые являются результатом фундаментальных научных исследований и которые коренным образом изменяют технологический уклад, производственную структуру, систему управления и темпы экономического развития?

- а) фундаментальными
- б) принципиально новые инновации
- в) улучшающие инновации
- г) простые, модификационные инновации
- д) пионерные инновации

9. Как называются инновации, на основе которых возможно качественное изменение технологической системы, смена поколений техники, появление новых отраслей производства?

- а) пионерные инновации
- б) принципиально новые инновации
- в) улучшающие инновации
- г) простые, модификационные инновации

10. Что из нижеперечисленного не относится к внутренним мотивам инновационной деятельности предприятия?

- а) необходимость повышения конкурентоспособности
- б) расширение доли рынка, выход предприятия на новые рынки
- в) максимизация получения предприятием прибыли в долгосрочном периоде
- г) конъюнктурные колебания на рынках

ТЕСТЫ к теме 4.2. Особенности отдельных видов проектов

1. Назвать тип структурной декомпозиции работ

- Продуктовая СДР
- Функциональная СДР
- Организационная СДР

2. Выберите определение «Жизненный цикл проекта»

- набор последовательных фаз, количество и состав которых определяется потребностями управления проектом организацией или организациями, участвующими в проекте
- получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей,

необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

3. Выбрать термин для которого дано определение: «участники проекта, задействованные в его реализации»

- Инвестор проекта
- Координационный совет
- Куратор проекта
- Команда проекта

4. Проектный офис - это...

- подразделение, которое помогает - облегчает процесс административного управления проектами
- подразделение, которое помогает - облегчает процесс подготовки производства
- подразделение, которое помогает - облегчает процесс обработки информации в проекте
- подразделение, которое помогает - организовать хозяйственное обслуживание проекта

5. Чем из нижеперечисленного определена заинтересованность заказчика в соответствии с ГОСТ Р Проектный менеджмент ТРЕБОВАНИЯ К УПРАВЛЕНИЮ ПРОЕКТОМ

- продукт проекта
- выгодой
- заинтересованность отсутствует
- пики пенями
- разработка концепции
- как мы будем это делать
- материализация идей в виде документированного и протестированного программного продукта

6. Управление риском проекта это

- системное применение политики, процедур и методов управления к задачам определения ситуации, идентификации, анализа, оценки, обработки, мониторинга риска и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
- системное применение политики, процедур и методов управления целями проекта, анализа, оценки, обработки, мониторинга информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
- системное применение политики, процедур и методов управления командой проекта и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
- системное применение политики, процедур и методов управления к задачам определения ситуации, мониторинга риска и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь

7. К способам снижения проектного риска относится

- мотивирование
- планирование
- диверсификация
- контроль

8. Какой тип не относится к инженерным проектам

- пользовательский продукт
- технология
- интеграция существующих решений
- + образовательная среда

**Раздел 5: ТЕСТЫ к теме 5.1. Инструменты проектной работы**

1. С точки зрения схематизации проекта «картинка - это...»

- А. это набор определенных этапов, через которые педагог обязательно должен пройти
- Б. важная техника для организации работы над проектом, включающая план занятия и сценарий
- В. это чувственный образ, передача наших эмоций, впечатления от того или иного предмета
- Г. это результат анализа, воплощение наших мыслей, попытка объективно зафиксировать некое идеальное содержание того предмета, который мы анализируем

2. Под планом занятия в проектной деятельности понимается

- Л. это набор определенных этапов, через которые педагог обязательно должен пройти

- Б. важная техника для организации работы над проектом, включающая план занятия и сценарий
- В. это чувственный образ, передача наших эмоций, впечатления от того или иного предмета
- Г. это результат анализа, воплощение наших мыслей, попытка объективно зафиксировать некое идеальное содержание того предмета, который мы анализируем

3. Для чего не предназначена схематизация

- А. Схема отражает основные этапы реализации проекта и запускает процедуру наделения полномочиями руководителя проекта
- Б. Схема отражает одну ключевую мысль. Глядя на схему, мы сразу можем понять, где здесь центральный конструктив, основная мысль
- В. Схема изображает элементы и связи между ними
- Г. На схеме нарисован один предмет (слой, срез, техническая система, экономическая система)

4. В каких ситуациях и как мы можем использовать схематизацию?

- А. все варианты правильные
- Б. задавать процессы, этапы работы
- В. проработать, обсудить проект (проработка содержания с помощью схемы) категориальная проработка картинки (основные категории, понятия, логические переходы) эпистемическая проработка картинки (основные понятия и знание предмета)
- Г. организовать коммуникацию в проектной команде позволяет «положить предмет коммуникации»

5. Что не относится к принципам дизайн-мышления

- А. Рассказывайте, а не показывайте
- Б. Фокусируйтесь на ценностях
- В. Схема изображает элементы и связи между ними
- Г. Оттачивайте точность

6. ТРИЗ-это...

- А. область знаний о механизмах развития технических систем и методах решения изобретательских задач
- Б. не предустановленная до конца схема того, как мы планируем работать с детьми в рамках подготовки к реализации проекта
- В. набор определенных этапов, через которые педагог обязательно должен пройти
- Г. хорошо проработанная практика с полным циклом, готовая к использованию начинающими проектировщиками

ТЕСТЫ к теме 5.2. Методики проектной работы

1. Что не относится к источникам управленческих проблем

- А. Структура управления
- Б. Ценность принимаемого решения
- В. Личностные качества управленца
- Г. Личностные качества исполнителя

2. Что не относится к сложностям показателя «Скорость принятия решения»

- А. Большое количество согласований
- Б. Неумение работать в распределенных командах
- В. Сотрудники не мотивированы работать в сжатые сроки
- Г. Руководители перегружены проблемами уровня исполнителей

3. Возможное решение сложности показателя «Скорость принятия решения»

- А. Управленческие решения должны быть правомерными
- Б. Внедрять активнее системы управления проектной деятельностью
- В. Необходимо развивать навыки и компетенции
- Г. Руководитель проект получает право ставить задачи напрямую

4. Что не относится к значимости, выгоде и эффектам проектного управления

- А. Управляемость
- Б. Прозрачность
- В. Стабильность
- Г. Ответственность



5. Возможность прогнозировать, влиять на текущую ситуацию называется
- Управляемость
  - Прозрачность
  - Стабильность
  - Ответственность
6. Кто относится к исполнителям операционного уровня проекта
- Руководители субъекта, органа власти, предприятия
  - Органы и подразделения управления проектной деятельностью
  - Исполнители проекта
  - Сотрудники (государственные и муниципальные служащие)
7. Кто относится к высшим исполнителям стратегического уровня проекта
- Руководители субъекта, органа власти, предприятия
  - Органы и подразделения управления проектной деятельностью
  - Исполнители проекта
  - Сотрудники (государственные и муниципальные служащие)
8. По какому количеству компонентов проводится оценка КРІ проектной деятельности
- 3
  - 5
  - 2
  - 4
9. Какого компонента оценка КРІ проектной деятельности не существует
- Развитие компетенций и культуры эффективности
  - Управление стимулированием участников проекта
  - Личностные качества управленца
  - Личностные качества исполнителя
10. Работа с идентификацией, экспертизой, ранжированием, автоматизацией портфеля и его мониторинг относятся к элементу:
- Управление проектом
  - Стратегическое планирование и управление портфелем проекта
  - Управление стимулированием участников проекта
  - Организационная поддержка

#### **Раздел 6: ТЕСТЫ к теме 6.1. Профессиональные стандарты индустрии**

1. Сетевой график проекта предназначен для
- управления затратами времени на выполнение комплекса работ проекта
  - управления материальными затратами
  - управления конфликтами проектной команды
  - управления рисками
2. Назвать тип структурной декомпозиции работ
- Продуктовая СДР
  - Функциональная СДР
  - Организационная СДР
3. Что из нижеперечисленного не является формой проектного финансирования
- Финансирование с полным регрессом на заемщика
  - Финансирование без права регресса на заемщика
  - Финансирование с ограниченным правом регресса на заемщика
  - Финансирование с не ограниченным полным регрессом на заемщика
4. Выбрать термин, для которого дано определение: «осуществляет финансирование проекта за счет своих или привлеченных средств»
- Координационный совет
  - Команда проекта
  - Команда управления проектом
  - Инвестор проекта
5. Какой из нижеперечисленных резервов не является параметром сетевого графика проекта

- независимый
- гарантийный
- неполный
- свободный

6. Выбрать цель метода управления проекта: Метод критического пути

- сокращение до минимума продолжительности разработки проектов
- получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

7. Что из ниже перечисленного не является видом организационной структуры управления проектом

- функциональная
- матричная
- стратегическая
- проектная

8. К основным функциям проект-менеджера по отдельным сферам деятельности не относится

- Установление взаимоотношения с вышестоящим руководством , клиентом, другими участниками проекта.
- Налаживание хороших отношений с общественными организациями, прессой, телевидением и т.д.

- Контроль выполнения планов и графиков командой проекта.

- Создание проектной документации и согласование ее с заказчиком.

9. При сетевом планировании проекта элемент «событие » характеризуется

+ номером, ранним и поздним сроком

- длительностью и резервами
- задачей и целью
- прибылью и убытками

10. Недостатком функциональной структуры управления проектом является

- стимулирует функциональную изолированность
- способствует технологичности выполнения работ в проекте
- увеличивает количество взаимодействий между участниками проекта
- снижает беспокойство членов проектной команда по поводу карьеры по окончанию проекта.

ТЕСТЫ к теме 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания

1. Особенностью венчурного предпринимательства является

- высокий риск осуществления инвестиций
- подчиненность крупным предприятиям
- длительность жизненного цикла организации
- деятельность только на основе заемного капитала

2. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль

- организатора
- аниматора идей
- генератора идей
- модератора идей

3. Венчурное финансирование используется для проектов

- технического перевооружения
- расширения выпуска
- освоения новой продукции
- модернизации продукции

4. Участниками инновационного проекта не являются

- инвесторы
- заказчики разработки
- покупатели продукции

проектировщики

5. Риск - это

- результат венчурной деятельности
- опасность возникновения негативных последствий, связанных с производственной, финансовой и инвестиционной деятельностью
- вероятность наступления события, связанного с возможными финансовыми потерями или другими негативными последствиями

6. Процесс-инновации это

- разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих - применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности
- процесс разработки, освоения и внедрения новой техники
- разработка и внедрение организационных структур управления производством

коммерциализация новшеств

7. Инновационный процесс это

- процесс освоения продукт-инноваций
- разработка, освоение и внедрение процесс-инновации
- процесс разработки технической документации инновационного проекта
- процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования

8. Инновационный процесс является

- сложным, затратным, с низкой окупаемостью затрат
- прогнозируемым, с высокой окупаемостью затрат
- цикличным, с простой реализацией, отличается низкой себестоимостью
- неопределенным, многовариантным, вероятностным

9. Основной формой планирования осуществления инновационного проекта является

- оперативный план
  - стратегический план развития предприятия (организации)
- + бизнес-план и технико-экономическое обоснование

10. Эффективность взаимодействия стадий инновационного цикла обеспечивается

- многообразием организационных форм и экономических механизмов
- единообразием организационных форм и многообразием экономических механизмов
- многообразием организационных форм и единообразием экономических механизмов
- единообразием организационных форм и экономических механизмов

**Раздел 7: ТЕСТЫ к теме 7.1. Результат проекта и форма его исполнения**

1. Четвертым этапом жизненного цикла проекта является

- формулировка проблемы (критически важна для запуска любого проекта)
- создание прототипа (работающий продукт, который можно показать другим людям)
- техническое задание (позволяет понять очень многое о проекте)
- разработка конструкторской документации (попытка реализовать техническое задание)

2. Завершающим этапом жизненного цикла проекта является

- создание прототипа (работающий продукт, который можно показать другим людям)
- внедрение продукта (продукт сталкивается с реальностью, в результате чего вы получаете обратную связь)
- разработка конструкторской документации (попытка реализовать техническое задание)
- производство продукта (технологическая линия, которая позволит массово производить продукт)

3. Экспертная дискуссия это

- результат проекта
- форма представления проекта
- не относится к проектной деятельности

4. Питч - это

- результат проекта

- форма представления проекта
  - не относится к проектной деятельности
5. Что не относится к показателям отслеживаемости для продукта
- свойства продукта
  - качества продукта
  - перформанс
  - полезность для пользователей
6. Что не относится к показателям отслеживаемости для арт-проекта
- каталог
  - критическая статья
  - перформанс
  - полезность для пользователей
7. Заочное представление результатов проектов по сравнению с очным
- сложнее, необходима подготовка заранее
  - позволяет подстроиться под аудиторию
  - значительно проще
8. Верификация - это...
- возможность представления результатов проекта
  - этап жизненного цикла проекта
  - сравнение того, что мы сделали, с тем, что задумывалось
  - анализ технического задания проекта на выполняемость и реалистичность
9. Верификацию можно использовать на этапе
- подготовки технического задания
  - создание прототипа
  - внедрение продукта
  - разработка конструкторской документации
  - производство продукта
  - на любом этапе проекта
10. Валидация - это...
- возможность представления результатов проекта
  - проверка, решает ли проблему то, что мы сделали
  - сравнение того, что мы сделали, с тем, что задумывалось
  - анализ технического задания проекта на выполняемость и реалистичность
- ТЕСТЫ к теме 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения
1. Выберите, что из нижеперечисленного относится к признакам классификации проектов: -
- Применении новых технологий
- Основные сферы деятельности, в которых осуществляется проект
  - Продолжительность периода осуществления проекта
  - Характер предметной области проекта
2. Каким критериям не отвечает хорошо сформулированная цель проекта?
- Ограниченная
  - Однозначно воспринимаемая всеми участниками
  - Измеримая
  - Достижимая в заданных условиях
3. Отвечает ли следующая цель критериям SMART?
- Да
  - Нет
4. По масштабу проекты различают:
- Мелкие, средние, крупные
  - Инвестиционные, инновационные, научно-исследовательские
  - Краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные
5. По каким основным сферам деятельности делятся проекты:
- Технический

- организационный
- Производственный
- Социальных
- Инвестиционный
- Инновационный

6. Купол тысячелетия (The Millennium Dome) - крупное здание в виде купола, построенное для выставки "Millennium Experience", приуроченной к празднованию наступления третьего тысячелетия. Какое утверждение верно для данного проекта?

- Неуспешный продукт и в целом успешное управление проектом
- Успешный продукт и неуспешное управление проектом
- Неуспешный продукт и неуспешное управление проектом
- Успешный продукт и в целом успешное управление проектом

7. Какие из перечисленных видов деятельности относятся к проектной деятельности?<sup>7</sup>

- Написание технического задания
- Ведения занятий по английскому языку в аудитории
- Организация учений по пожарной безопасности и строительство дачного дома
- Ремонт стиральной машины

8. Какие из перечисленных видов деятельности относятся к операционной деятельности?

- Разработка программного продукта
- Изучение технических терминов
- Написание программного кода
- Разработка мастер-класса по съемке короткометражных фильмов
- Обслуживание клиентов и чтение лекций

9. Определите, какая из следующих ролей лишняя:

- Руководитель проект
- Копирайтер
- Технический писатель
- Вдохновитель
- Системный аналитик

10. Что определяет матрица ответственности?

- Степень ответственности участников за выполнение работ проекта
- Роли, на которые нужно назначить самых ответственных сотрудников
- Наиболее важные работы проекта
- Работы, к выполнению которых нужно отнестись наиболее ответственно

ТЕСТЫ к теме 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности

1. Исключительное право на произведение действует в течение...

- всей жизни автора и 70 лет после его смерти
- всей жизни автора
- всей жизни автора и 50 лет после его смерти
- нет правильного ответа

2. Права на какие из объектов могут передаваться по договору коммерческой концессии:

- товарный знак
- знак обслуживания
- секрет производства (ноу-хау)
- все вышеперечисленное

3. Не являются изобретениями:

- открытия
- научные теории и математические методы
- программы для ЭВМ
- нет правильного ответа

4. Какая из частей Гражданского кодекса РФ содержит раздел, посвященный авторскому праву:

- третья
- четвертая

- первая
  - вторая
5. Допускается ли без согласия автора и без выплаты авторского вознаграждения публичное исполнение музыкальных произведений?
- нет
  - только в целях ознакомления с произведением
  - да
  - только во время официальных и религиозных церемоний, а также похорон в объеме, оправданном характером таких церемоний
6. Правительство Российской Федерации имеет право в интересах обороны и безопасности разрешить использование изобретения, полезной модели или промышленного образца без согласия патентообладателя с уведомлением его об этом в кратчайший срок и с выплатой ему соразмерной компенсации
- да
  - нет
7. Произведение не становится общественным достоянием, если...
- истек срок действия исключительного права
  - исключительное право перешло по наследству
  - исключительное право умершего входит в состав выморочного имущества, и перешло по наследству государству
8. Какие произведения из перечисленных являются объектами авторского права:
- произведения живописи, скульптуры, графики, дизайна, графические рассказы, комиксы и другие произведения изобразительного искусства; произведения декоративно-прикладного и сценографического искусства
  - произведения архитектуры, градостроительства и садово-паркового искусства; фотографические произведения и произведения, полученные способами, аналогичными фотографии
  - географические, геологические и другие карты, планы, эскизы и пластические произведения, относящиеся к географии, топографии и к другим наукам
  - все вышеперечисленные являются объектами авторского права
9. Срок действия исключительного права на изобретение и удостоверяющего это право патента составляет:
- 5 лет
  - 10 лет
  - 15 лет
  - 20 лет
  - по договору об уступке патента
  - по авторскому договору
10. Ведение дел с федеральным органом исполнительной власти по интеллектуальной собственности может осуществлять:
- заявитель
  - правообладатель
  - патентный поверенный
  - все ответы верны
11. Если в лицензионном договоре не указан срок его действия, договор считается заключенным на срок...
- пятнадцать лет
  - десять лет
  - пять лет
  - три года
12. Срок действия исключительного права на промышленный образец и удостоверяющего это право патента составляет:
- 5 лет

- 10 лет
- 15 лет
- 20 лет

13. Автору изобретения, полезной модели или промышленного образца принадлежит:  
исключительное право и право авторства

- право следования
- право доступа

### **6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Учебным планом не предусмотрено

### **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» 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 под проблемами, 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. Оттого, 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 больший 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, самостоятельный 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 теоретической курсовой работы, 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 подготавливаются 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. Чернова Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие: [16+] / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. – 260 с. : ил., табл.  
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739>
2. Любецкая Т. Р. Барное дело: учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва: Дашков и К, 2020. - 180 с. <https://znanium.com/catalog/product/1231978>
3. Башин Ю. Б. Кейтеринг: учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. - 126 с. <https://znanium.com/catalog/product/1048490>
4. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/999911>
5. Камышева Е. Ю. Как открыть ресторан How to open a restaurant: учебное пособие: [16+] / Е. Ю. Камышева, Е. С. Рахметова, К. Д. Шабунина; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 100 с.: ил., табл. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575428>
6. Гордиенко М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса he basics of restaurant business: учебное пособие: [16+] / М. В. Гордиенко; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018 – 80 с.: ил., табл. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575414>

#### 7.1.2 Дополнительная литература:

1. Григорян Е. С. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. - Москва: ИНФРА-М, 2021 - 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1025220>
2. Маркетинг: создание и донесение потребительской ценности: учебник / под общ. ред. И.И. Скоробогатых, Р.Р. Сидорчука, С.Н. Андреева. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 589 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1003504>
3. Архангельская И. Б. Интегрированные маркетинговые коммуникации: учеб. пособие / И.Б. Архангельская, Л.Г. Мезина, А.С. Архангельская. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 171 с.- (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/938058>
4. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. <https://znanium.com/catalog/product/1028576>
5. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел и др. ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Секвойя, 2017. – 138 с. : ил.  
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037>

### 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)**

Корпуса 1 и 2 БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» находятся по адресу: г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34.

При проведении учебных занятий по дисциплине «Проектное управление на предприятиях индустрии питания» задействована материально-техническая база, в состав которой входят следующие средства и ресурсы для организации самостоятельной и совместной работы обучающихся с преподавателем:

- Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения (ноутбук, проектор, экран), служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа имеются учебно-наглядные пособия (презентации), обеспечивающие тематические иллюстрации содержания дисциплины. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
- Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)». Помещения для самостоятельной работы обучающихся:
- читальный зал библиотеки; компьютерные классы: 1/212; 1/302; 1/303.

### **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 оснащенности 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.

