

Программу составил(и):

к.б.н. доцент Пономарева Лилия Фаясовна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Проектное управление на предприятиях индустрии питания"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 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 17.08.2020 г. № 1047)

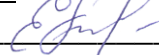
Руководитель ОПОП

 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия


Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

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

1.2. Задачи:

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

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Процессы и аппараты пищевых производств	3	ПКС-1
2	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания	3	ПКС-1

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	161	161	161	161
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4 курс

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

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

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

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

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

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

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

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

ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Раздел 1. Основы проектного управления в индустрии питания						
1.1	Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания Краткое содержание: План проведения лекции: Введение: цели и задачи курса, основные понятия и термины. История развития проектного управления и его место в индустрии питания. Принципы и методы проектного	4	4	0	0	ПКС-2.1, ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>управления: планирование, организация, контроль, оценка результатов.</p> <p>Управление ресурсами проекта: финансы, персонал, технологии.</p> <p>Управление рисками и изменениями в проектах: идентификация, анализ, минимизация.</p> <p>Коммуникации в проекте: взаимодействие с заинтересованными сторонами, разрешение конфликтов.</p> <p>Оценка эффективности проекта и принятие решений о финансировании.</p> <p>Заключение: роль проектного управления для предприятий индустрии питания, перспективы развития.</p> <p>Содержание лекции:</p> <p>Определение проектного управления как процесса планирования, организации и контроля ресурсов для достижения целей и задач проекта.</p> <p>Рассмотрение основных этапов проекта: инициация, планирование, выполнение, контроль и завершение.</p> <p>Обсуждение методов планирования проектов: составление календарного плана, бюджетирование, определение рисков и возможностей.</p> <p>Обсуждение вопросов контроля и мониторинга проектов: сбор и анализ информации, корректировка планов и действий.</p> <p>Рассмотрение вопросов оценки эффективности проектов: финансовые показатели, качественные критерии, удовлетворенность стейкхолдеров.</p> <p>Знать: основные принципы и методы проектного управления /Лек/</p>						
1.2	<p>Самостоятельная работа. Основы проектного управления в индустрии питания</p> <p>Краткое содержание:</p> <p>Введение в проектное управление: цели, задачи, основные понятия. История развития проектного управления и его место в индустрии питания.</p> <p>Принципы и методы проектного управления: планирование, организация, контроль.</p> <p>Управление ресурсами проекта: финансирование, персонал, технологии.</p> <p>Управление рисками и изменениями: идентификация рисков, анализ и минимизация.</p>	4	54	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>Коммуникации в проекте: взаимодействия с заинтересованными лицами, разрешение конфликтов. Оценка эффективности проекта и принятие решения о финансировании. Роль проектного управления для индустрии питания: перспективы развития.</p> <p>Знать основные принципы и методы проектного управления</p> <p>Уметь разрабатывать и реализовывать проекты в сфере индустрии питания</p> <p>Владеть навыками управления проектами /Ср/</p>						
	Раздел 2.Раздел 2. Применение проектного управления в индустрии питания						
2.1	<p>Тема 2. Применение проектного управления в индустрии питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Введение: цель и задачи практической работы, основные понятия и определения. – Обсуждение примеров проектов в индустрии питания: типы проектов, особенности реализации. – Разработка проекта в индустрии питания: выбор темы, определение целей и задач, разработка плана проекта. – Планирование ресурсов проекта: определение бюджета, подбор персонала, выбор технологий. – Анализ рисков и изменений в проекте: выявление возможных проблем, разработка стратегии их преодоления. – Коммуникации в команде проекта: распределение ролей, взаимодействие участников, разрешение конфликтов. – Оценка эффективности проекта: разработка критериев оценки, сбор и анализ данных, принятие решения о завершении проекта. <p>Содержание практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работа в группах по разработке проектов в индустрии питания (например, открытие нового ресторана, разработка нового меню, организация мероприятия и т.д.). – Определение целей и задач проектов, разработка планов реализации, определение бюджета и ресурсов. – Выявление возможных рисков и 	4	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Реферат

	<p>проблем, разработка стратегий их преодоления, определение ответственных за выполнение задач.</p> <p>– Отработка навыков коммуникации в команде, распределение ролей и ответственности, разрешение возникающих конфликтов.</p> <p>– Оценка результатов проектов, анализ эффективности использованных методов и ресурсов, принятие решений о завершении проектов.</p> <p>Уметь: применять основные принципы и методы проектного управления при разработке и реализации проектов в индустрии питания и планировать и организовывать работу над проектами</p> <p>Владеть: навыками контроля и мониторинга выполнения проектов и навыками работы в команде и взаимодействия с заинтересованными сторонами /Пр/</p>						
2.2	<p>Самостоятельная работа. Применение проектного управления в индустрии питания Краткое содержание:</p> <p>Примеры проектов в индустрии питания: типы и особенности. Разработка проекта в индустрии питания: цели, задачи, план. Планирование ресурсов и бюджета проекта. Анализ рисков и стратегий их преодоления. Коммуникации и взаимодействие в команде проекта. Оценка эффективности и результатов проекта.</p> <p>Знать: особенности применения проектного управления в индустрии питания</p> <p>Уметь: применять основные принципы и методы проектного управления при разработке и реализации проектов в индустрии питания и планировать и организовывать работу над проектами</p> <p>Владеть: навыками контроля и мониторинга выполнения проектов и навыками работы в команде и взаимодействия с заинтересованными сторонами /Ср/</p>	4	53	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 3.Раздел 3. Развитие проектного управления в индустрии питания						

3.1	<p>Тема 3. Развитие проектного управления в индустрии питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения практической работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Введение: цель практической работы и основные понятия. – Обзор современных подходов к управлению проектами: Agile, Scrum, Kanban. – Применение инновационных технологий в управлении проектами: облачные сервисы, искусственный интеллект, большие данные. – Анализ успешных проектов в индустрии питания с точки зрения проектного управления. – Разработка собственного проекта в индустрии питания с использованием современных подходов и инструментов управления проектами. – Презентация и обсуждение разработанных проектов, обмен опытом и идеями. – Подведение итогов практической работы, выводы о преимуществах и недостатках различных подходов и технологий управления проектами. <p>Уметь: применять современные подходы и инструменты проектного управления при разработке и внедрении проектов в индустрии питания, а также анализировать и оценивать эффективность использования инновационных технологий в проектах</p> <p>Владеть: современными подходами и инструментами проектного управления, такими как Agile, Scrum, Kanban, и другими, а также методами анализа и оценки эффективности применения инновационных технологий в проектах индустрии питания /Пр/</p>	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Реферат
3.2	<p>Самостоятельная работа. Развитие проектного управления в индустрии питания</p> <p>Краткое содержание: Современные подходы и технологии в проектном управлении: обзор и сравнение. Применение Agile, Scrum и Kanban в управлении проектами индустрии питания. Использование инновационных технологий и искусственного интеллекта в управлении проектами. Анализ успешных проектов индустрии питания с применением</p>	4	54	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>проектного управления. Разработка собственного проекта с использованием современных методов и инструментов управления. Презентация и обсуждение разработанных проектов, обмен опытом и знаниями. Выводы о преимуществах и недостатках разных подходов и технологий проектного управления, рекомендации по их применению.</p> <p>Знать: современные подходы и инструменты управления проектами, такие как Agile, Scrum, Kanban, а также принципы и методы анализа эффективности применения инноваций в проектах</p> <p>Уметь: применять современные подходы и инструменты проектного управления при разработке и внедрении проектов в индустрии питания, а также анализировать и оценивать эффективность использования инновационных технологий в проектах</p> <p>Владеть: современными подходами и инструментами проектного управления, такими как Agile, Scrum, Kanban, и другими, а также методами анализа и оценки эффективности применения инновационных технологий в проектах индустрии питания /Ср/</p>						
3.3	<p>Подготовка и проведение экзамена</p> <p>Знать: методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве</p>	4	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к экзамену, Итоговое тестирование

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы 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; 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</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>производства продукции</p> <p>Владеть: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; авыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов /Экзамен/</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

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

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во

внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

Недостаточный уровень:

Умения 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 применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий

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

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

Недостаточный уровень:

Знания методов 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 отсутствуют

Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов не сформированы

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности не сформированы

Пороговый уровень:

формулированы базовые 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

Умения 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

Наавыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства

Продвинутый уровень:

Знания методов 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 обширные и системные

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

Навыки лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Высокий уровень:

Знания методов 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 твердые, аргументированные и всесторонние

Умения 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

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

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

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание
--	---	--	---

<p>понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</p>	<p>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</p>	<p>и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</p>	<p>основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</p>
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

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

<p>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</p>
<p>1. Недостаточный уровень</p> <p>Знания методов 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 отсутствуют</p> <p>Умения применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов не сформированы</p> <p>Знания методов 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 отсутствуют</p> <p>Умения 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 не сформированы</p> <p>Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов не сформированы</p>

<p>Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности не сформированы</p>
<p>2. Пороговый уровень</p>
<p>формулированы базовые методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Умения 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</p>
<p>Навыки внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Умения 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 фрагментированы и носят репродуктивный характер</p>
<p>Наавыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p>
<p>Сформированы базовые знания методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>3. Продвинутый уровень</p>
<p>Навыки 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</p>
<p>Навыки лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
<p>Знания методов 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 обширные и системные</p>
<p>Знания методов 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 обширные и системные</p>

Умения 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 носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач

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

4. Высокий уровень

Умения 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

Навыки 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

Умения 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 применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий

Знания методов 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 твердые, аргументированные и всесторонние

Знания методов 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 твердые, аргументированные и всесторонние

Навыки координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

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

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

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

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов

"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

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

ПКС-2

Вопросы к устному опросу

Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания

1. Дайте определение проектному управлению.
2. Какие основные этапы включает в себя проект?
3. Что такое планирование проекта?
4. Что значит контролировать проект?
5. Как оценивается эффективность проекта?
6. Что такое ресурсы проекта?
7. Какие ресурсы нужны для проекта в индустрии питания?
8. Что такое риск в проекте?
9. Как можно минимизировать риски в проекте?
10. Что такое коммуникация в проекте?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания

1. Что такое проект и чем он отличается от операционной деятельности?
2. Какие этапы включает в себя процесс разработки проекта?
3. Какие методы планирования проектов вы знаете?
4. Как осуществляется контроль за выполнением проекта?
5. Что такое оценка эффективности проекта и какие критерии используются для ее определения?
6. Какие ресурсы необходимы для реализации проекта и как они распределяются?
7. Что такое управление рисками в проекте и какие методы используются для их минимизации?
8. Как осуществляется коммуникация между участниками проекта и заинтересованными сторонами?
9. Какие технологии и инновации используются в индустрии питания и как они влияют на управление проектами?
10. Каковы перспективы развития проектного управления в индустрии питания и какие новые вызовы возникают перед специалистами в этой области?

Тема 2. Применение проектного управления в индустрии питания

1. Каковы основные принципы проектного управления?
2. Как выбрать подходящий метод управления проектом для конкретного проекта?
3. Как составить план проекта и распределить задачи между участниками команды?
4. Какие инструменты и технологии могут помочь в управлении проектами?
5. Как оценить результаты проекта и определить его успешность?
6. Как управлять рисками и неопределенностями в процессе реализации проекта?
7. Как организовать эффективную коммуникацию в команде проекта и с заинтересованными сторонами?
8. Какие навыки и компетенции необходимы для успешной работы в области проектного управления?
9. В каких ситуациях целесообразно применять Agile, Scrum или Kanban подходы в управлении проектами?
10. Как анализировать и использовать большие данные для оптимизации процессов управления проектами?

Тема 3. Развитие проектного управления в индустрии питания

1. Опишите основные принципы проектного управления.
2. В чем состоят особенности управления проектами в индустрии питания?
3. Какие существуют методы анализа эффективности проектов?
4. Как выбрать подходящий метод управления проектом?
5. Что такое Agile, Scrum и Kanban и как они применяются в управлении проектами?
6. Какие инструменты и технологии используются для управления проектами?
7. Как оценить результаты проекта?
8. Как управлять рисками и неопределенностью в проекте?
9. В чем заключаются особенности коммуникации в команде проекта?
10. Какие навыки и компетенции нужны для работы в области управления проектами?

Тематика лабораторных работ:

Тема 2. Применение проектного управления в индустрии питания

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 3. Развитие проектного управления в индустрии питания

1. Современные подходы и методы проектного управления: сравнительный анализ
2. Применение Agile, Scrum и Kanban для оптимизации управления проектами в индустрии питания
3. Использование инновационных технологий и искусственного интеллекта для повышения эффективности управления проектами
4. Анализ успешных проектов в индустрии питания: применение проектного управления
5. Разработка и внедрение проекта с использованием Agile, Scrum или Kanban методологии
6. Оценка эффективности проектного управления в индустрии питания: методы и инструменты
7. Управление рисками в проектах индустрии питания: подходы и стратегии
8. Применение анализа больших данных для оптимизации процессов проектного управления в индустрии питания
9. Коммуникация и взаимодействие в команде проекта: роль и влияние на результат
10. Адаптивное управление проектами в индустрии питания: особенности и преимущества.

Тестовые задания:

Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания

1. Управление проектами - это процесс:
 - а) планирования, организации, руководства и контроля над ресурсами для достижения определенных целей;
 - б) только планирования и контроля;
 - в) только организации и руководства;
 - г) нет верного ответа.
2. Какой из этапов не входит в процесс управления проектами:
 - а) инициация;
 - б) планирование;
 - в) выполнение;
 - г) завершение;
 - д) мониторинг
 - и) контроль;
 - е) нет правильного ответа.
3. Планирование проекта включает в себя:
 - а) определение целей и задач проекта, ресурсов и сроков;
 - б) контроль выполнения задач;
 - в) оценку эффективности проекта;
 - г) все перечисленные.
4. Управление рисками в проекте - это:
 - а) процесс выявления и оценки потенциальных рисков, а также разработка стратегий для их минимизации;
 - б) процесс контроля за выполнением задач проекта;
 - в) анализ эффективности проекта после его завершения;
 - г) процесс определения целей и задач проекта.
5. Коммуникация в проекте - это:
 - а) обмен информацией между участниками проекта;
 - б) определение требований к проекту;
 - в) контроль за ресурсами проекта;
 - г) анализ рисков проекта.

ПКС-1

Вопросы к устному опросу

Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания

1. Как важно коммуникации в проектной команде?
2. Как оценить эффективность проекта в индустрии питания?
3. Какие современные подходы к управлению проектами вы знаете?
4. Как применять инновационные технологии в управлении проектами?
5. Какие успешные проекты в индустрии питания вы знаете?
6. Приведите примеры проектов в индустрии питания.
7. Как разработать проект в индустрии питания?
8. Как планировать ресурсы для проекта в индустрии питания?
9. Как анализировать риски в проектах индустрии питания?
10. Какие стратегии можно использовать для преодоления рисков в проектах?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания

1. Какие примеры успешного применения проектного управления вы знаете в индустрии питания?
2. Какие существуют методы оценки экономической эффективности проекта?
3. Какие ключевые навыки необходимы для успешного управления проектами в индустрии питания?
4. В чем заключается роль лидерства в команде проекта?
5. Как можно использовать Agile, Scrum или Kanban для управления проектами в индустрии питания?
6. Какие основные ошибки можно допустить при планировании и реализации проекта?
7. В чем заключаются особенности управления проектами в условиях неопределенности и быстро меняющихся условий?
8. Как использовать анализ больших данных для оптимизации процессов в индустрии питания?
9. Что такое адаптивное управление проектами и когда оно применяется?
10. Как вы можете применить полученные знания на практике при управлении проектами в индустрии питания?

Тема 2. Применение проектного управления в индустрии питания

1. В чем преимущества и недостатки использования искусственного интеллекта и машинного обучения в управлении проектами?
2. Что такое адаптивное и гибкое управление проектами (Agile, Scrum) и в каких случаях они применяются?
3. Каковы особенности управления проектами с использованием методов Agile, Scrum и Kanban?
4. Какие виды анализа данных используются при оценке эффективности проектов?
5. Каковы основные подходы к управлению рисками в проектах и как их минимизировать?
6. В чем суть метода критического пути и как его использовать при планировании проектов?
7. Какие подходы к оценке эффективности проектов существуют и как выбрать подходящий?
8. В чем особенности управления проектами на предприятиях индустрии питания?
9. Какие тенденции и инновации в области проектного управления актуальны сегодня?
10. Какую роль играет коммуникация и взаимодействие между участниками проекта в его успешном завершении?

Тема 3. Развитие проектного управления в индустрии питания

1. Каковы преимущества и недостатки применения искусственного интеллекта и машинного обучения в управлении проектами?
2. Что такое адаптивное и гибкое управление проектами и в каких ситуациях они применяются?
3. В чем особенности управления проектами по методам Agile, Scrum и Kanban?
4. Какие виды анализа данных используются для оценки эффективности проектов?
5. Какие подходы к управлению рисками существуют и как их можно минимизировать?
6. В чем суть метода критического пути при планировании проектов и как его применять?
7. Какие подходы к оценке эффективности проекта существуют и как выбрать наиболее подходящий?
8. В чем специфика управления проектами на предприятиях отрасли питания?
9. Какие тенденции и инновации существуют в области управления проектами и какие из них актуальны сегодня?
10. Какую роль играет коммуникация и взаимодействие участников проекта для его успешного завершения?

Тематика лабораторных работ:

Тема 2. Применение проектного управления в индустрии питания

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 3. Развитие проектного управления в индустрии питания

1. Роль лидерства и мотивации команды в успешном управлении проектами в индустрии питания
2. Навыки и компетенции, необходимые для успешной работы в сфере проектного управления в индустрии питания
3. Влияние внешних факторов на управление проектами в индустрии питания
4. Тенденции и инновации в развитии проектного управления индустрии питания
5. Критический путь в планировании проектов: методы и примеры использования
6. Проектное управление в индустрии питания: проблемы и перспективы развития
7. Стратегическое планирование и управление проектами в индустрии питания
8. Эффективность проектного управления на предприятиях индустрии питания
9. Методы и инструменты оценки эффективности проектов в индустрии питания
10. Культура проектного управления как фактор успеха в индустрии питания

Тестовые задания:

Тема 1. Основы проектного управления в индустрии питания

1. Методы оценки эффективности проекта включают в себя:

- а) оценку затрат и выгод;
- б) анализ рисков;
- в) измерение степени достижения целей проекта;
- г) все вышеперечисленное.

2. Управление проектами в индустрии питания имеет свою специфику, связанную с

- а) необходимостью учета санитарных норм и правил;
- б) организацией работы с большим количеством людей;
- в) планированием и контролем над процессами приготовления пищи;
- г) всем вышеперечисленным.

3. Проектное управление - это подход к управлению, который:

- а) ориентирован на достижение определенных целей в установленные сроки;
- б) предполагает использование определенных методов и инструментов;
- в) учитывает риски и возможности;
- г) все вышеперечисленное.

4. Планирование проекта - это процесс определения:

- а) целей и задач проекта, необходимых ресурсов и сроков выполнения;
- б) стратегии минимизации рисков;
- в) требований к проекту.

5. Планирование включает в себя следующие этапы:

- а) инициирование проекта, планирование, выполнение, завершение, мониторинг и контроль;
- б) определение целей, ресурсов, сроков, рисков;
- в) оценка эффективности проекта.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ПКС-2

Перечень вопросов к экзамену:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Дайте определение проектному управлению.
2. Перечислите основные этапы проектного цикла.
3. Опишите основные роли в команде проекта.
4. Что такое коммуникация в проекте и зачем она нужна?
5. Какие существуют методы сбора информации для проекта?
6. Какие виды ресурсов могут использоваться в проектах индустрии питания?
7. Что такое планирование проекта и какие методы планирования вы знаете?
8. Что такое мониторинг и контроль проекта и какие инструменты используются для этого?
9. Как проводится оценка эффективности проекта?
10. Как вы понимаете термин "риски проекта" и какие шаги предпринимаются для их минимизации?
11. Опишите, что такое проектное управление в индустрии питания.
12. Назовите основные этапы проекта в индустрии питания и опишите их.
13. Перечислите роли в команде проекта в индустрии питания и кратко опишите каждую из них.
14. Объясните, почему важна коммуникация в проектах в индустрии питания.
15. Приведите примеры методов сбора информации для проектов в индустрии питания.
16. Опишите различные виды ресурсов, которые могут использоваться в проектах в индустрии питания.
17. Объясните, что такое планирование проекта в индустрии питания и приведите примеры методов планирования.
18. Что такое большие данные в контексте проектного управления и как их можно использовать для прогнозирования рисков?
19. Как машинное обучение и статистический анализ могут помочь в прогнозировании рисков в проектах индустрии питания?
20. В каких сферах проектного менеджмента большие данные могут быть наиболее полезными в индустрии питания?
21. Какие методы Data Mining, Data Cleaning и Data Visualization используются в проектном менеджменте индустрии питания?
22. Как информационные технологии и интернет вещей могут способствовать развитию проектного управления в индустрии питания?
23. Что такое блокчейн и как он может быть использован в управлении проектами индустрии питания?
24. Каковы особенности применения искусственного интеллекта в управлении проектами индустрии питания?
25. В чем состоит роль 3D-печати продуктов питания и роботизации процессов в управлении проектами индустрии питания?
26. Какое влияние оказывают экологические и социальные факторы на развитие проектного управления в индустрии питания?

1. Какие основные этапы включает в себя проектный цикл в индустрии питания?
2. В чем заключается роль каждого из участников команды проекта в индустрии питания?
3. Какие методы сбора информации можно использовать при подготовке проекта в индустрии питания?
4. Как осуществляется планирование проекта в индустрии питания?
5. Какие существуют подходы к оценке эффективности проекта в данной сфере?
6. Перечислите основные риски, с которыми сталкиваются проекты в индустрии питания, и предложите способы их минимизации.
7. Какие технологии и инновации могут быть использованы в современном проектном управлении отрасли питания?
8. Опишите роль менеджера проекта в индустрии питания и требования к его навыкам.
9. Что такое Agile и Scrum подходы и как они могут быть применены в управлении проектами в отрасли питания?
10. Каковы основные критерии оценки качества проекта в индустрии питания?
11. Какие основные этапы включает в себя проектный цикл в индустрии питания?
12. В чем заключается роль каждого из участников команды проекта в индустрии питания?
13. Какие методы сбора информации можно использовать при подготовке проекта в индустрии питания?
14. Как осуществляется планирование проекта в индустрии питания?
15. Какие существуют подходы к оценке эффективности проекта в данной сфере?
16. Как происходит развитие проектного управления в индустрии питания?
17. Какие факторы влияют на развитие проектного управления в индустрии питания?
18. Как меняются роли менеджера проекта и команды в связи с развитием технологий и инструментов управления?
19. Какие современные технологии и инструменты применяются в развитии проектного управления индустрии питания?
20. Каким образом развитие проектного управления может повлиять на качество и безопасность продукции питания?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Разработайте план проекта для открытия нового ресторана.
2. Проанализируйте эффективность проекта по обновлению меню в существующем ресторане.
3. Предложите методы сбора информации для проекта по внедрению новой системы управления кухней.
4. Разработайте стратегию управления рисками для проекта по открытию сети фастфуд ресторанов.
5. Оцените качество проекта по реконструкции и модернизации производственных помещений предприятия питания.

Практико-ориентированные задания:

1. Вы являетесь менеджером проекта по открытию нового ресторана. Разработайте детальный план действий и определите ключевые этапы реализации данного проекта.
2. Вы - менеджер проекта в сети ресторанов быстрого питания. Вам необходимо внедрить новую систему управления кухней, которая позволит оптимизировать рабочие процессы и сократить время приготовления блюд. Разработайте план внедрения данной системы.
3. Вы - менеджер проекта по обновлению меню в ресторане. Разработайте критерии оценки эффективности данного проекта и предложите методы сбора информации для его анализа.
4. Вы - менеджер проекта по созданию мобильного приложения для заказа еды из ресторанов и кафе. Разработайте техническое задание для программистов и определите основные функции приложения.
5. Вы - менеджер проекта по реконструкции производственных помещений на предприятии питания. Разработайте план управления рисками и предложите меры по минимизации возможных негативных последствий.

Мини-кейсы:

1. Кейс: Оцените возможности применения блокчейн технологии в управлении проектами в индустрии питания и разработайте предложения по ее использованию.
2. Кейс: Сформулируйте основные принципы устойчивого развития и социальной ответственности в проектном управлении в индустрии питания.
3. Кейс: Проведите анализ экологических факторов и их влияния на развитие проектного управления в области питания.
4. Кейс: Рассмотрите возможности использования интернета вещей и мобильных технологий в проектном управлении индустрии питания.
5. Кейс: Изучите роль проектного управления в повышении качества и безопасности продукции питания, предложите стратегии управления качеством.

Итоговое тестирование:

1. К методам планирования относятся:
 - а) Agile, Scrum;
 - б) календарное планирование, сетевое планирование;
 - в) управление рисками.
2. Для планирования проекта используются следующие инструменты:
 - а) диаграммы Ганта, PERT-диаграммы, сетевые графики;
 - б) оценка затрат и выгод, анализ рисков;
 - в) методы коммуникации и мотивации команды.
3. При планировании проекта необходимо учитывать следующие факторы:

5. Agile, Scrum, Kanban - это методологии:

- а) управления проектами;
- б) анализа рисков;
- в) коммуникации в проекте;
- г) оценки эффективности проекта.

6. Инновации в управлении проектами включают в себя использование:

- а) новых технологий;
- б) традиционного подхода;
- в) методов управления рисками;
- г) методов оценки эффективности.

7. Для успешного управления проектами необходимы:

- а) навыки коммуникации и работы в команде;
- б) навыки анализа рисков и оценки эффективности;
- в) навыки планирования и организации;
- г) все перечисленное.

8. Успех проекта определяется на основе:

- а) достижения поставленных целей и задач;
- б) эффективного управления ресурсами;
- в) анализа рисков проекта;
- г) всего перечисленного.

9. Что такое проектное управление в индустрии питания?

- а) Процесс планирования, организации и контроля ресурсов для достижения целей, связанных с приготовлением и доставкой пищи
- б) Только планирование и контроль
- в) Только организация и руководство
- г) Нет верного ответа

10. Какие методы могут использоваться в проектном управлении в индустрии питания?

- а) Agile, Scrum, Kanban
- б) Управление рисками
- в) Коммуникация в проекте
- г) Лидерство и мотивация команды
- д) Все перечисленные

11. Что необходимо учитывать для успешного проектного управления?

- а) Санитарные нормы и правила
- б) Организацию работы с большим количеством людей
- в) Планирование и контроль процессов приготовления пищи
- г) Все перечисленное

12. Какие инновации могут использоваться в проектном управлении?

- а) Новые технологии
- б) Традиционный подход
- в) Методы управления рисками
- г) Методы оценки эффективности

13. Как оценивается эффективность проекта?

- а) На основе достижения поставленных целей
- б) С помощью анализа затрат и выгод
- в) Путем измерения степени достижения целей
- г) Через анализ рисков и использование данных для принятия решений

14. Как организовать эффективную коммуникацию в команде проекта и с заинтересованными сторонами?

- а) Определить потребности и ожидания участников, использовать разные каналы связи, проводить совещания и следить за обратной связью.
- б) Понимать интересы и потребности заинтересованных сторон, установить четкие правила коммуникации, быть открытым для обратной связи и своевременно информировать участников.
- в) Выявлять и анализировать причины проблем, искать компромиссы, обучать участников эффективным методам коммуникации.
- г) Все вышеперечисленное.

15. Как преодолеть проблемы в коммуникации?

- а) Выявлять и анализировать причины проблем, искать компромиссы, обучать участников эффективным методам коммуникации.
- б) Определить потребности и ожидания участников, использовать разные каналы связи, проводить совещания и следить за обратной связью.

ПКС-1

Перечень вопросов к экзамену:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Какие технологии и инновации используются в современном проектном управлении индустрии питания?
2. В чем заключается роль менеджера проекта и какие навыки ему необходимы?
3. Что такое Agile и Scrum и как они используются в управлении проектами?
4. Что означает понятие "качество проекта" и как оно оценивается?
5. В чем заключаются особенности проектного управления в сфере питания?
6. Опишите процесс мониторинга и контроля проектов в индустрии питания, а также инструменты, используемые для этого.
7. Объясните процесс оценки эффективности проекта в индустрии питания.
8. Опишите, что представляют собой риски проекта в индустрии питания и какие действия предпринимаются для их снижения.
9. Приведите несколько примеров технологий и инноваций, используемых в современном проектном управлении в индустрии питания.
10. Опишите роль менеджера проекта в индустрии питания и необходимые навыки для выполнения этой роли.
11. Объясните понятия Agile и Scrum, а также их применение в управлении проектами в индустрии питания.
12. Что значит "качество проекта" в индустрии питания и как его оценить?
13. Каковы особенности проектного управления в сфере питания?
14. Расскажите о развитии проектного управления в индустрии питания.
15. Какие тренды в индустрии питания влияют на развитие проектного управления?
16. Как меняется роль менеджера проекта в индустрии питания с развитием технологий?
17. Какие новые технологии и инструменты используются в современном проектном управлении в индустрии питания?
18. Как развитие проектного управления влияет на качество и безопасность продуктов питания?
19. Расскажите об адаптивном управлении проектами и его применении в индустрии питания.
20. В чём преимущества адаптивного управления проектами для индустрии питания?
21. Какие методы оценки результатов проектов используются в индустрии питания?
22. На что стоит обратить внимание при анализе результатов проекта в индустрии питания?
23. Какие подходы к анализу результатов проекта используются в индустрии питания?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Каким образом осуществляется коммуникация в проектной команде в индустрии питания?
2. Какие виды ресурсов могут быть задействованы в проектах отрасли питания?
3. В чем состоит процесс мониторинга и контроля проекта в индустрии питания?
4. Приведите примеры применения проектного управления в различных сферах индустрии питания.
5. Как меняется роль менеджера проекта в связи с развитием технологий в индустрии питания?
6. В каких случаях целесообразно применять адаптивное управление проектами в отрасли питания?
7. Назовите основные методы оценки результатов проектов, применяемые в индустрии питания.
8. Какие подходы используются для анализа результатов проекта в отрасли питания?
9. Какую роль играют большие данные и машинное обучение в прогнозировании проектных рисков в индустрии питания?
10. Какое влияние на развитие проектного управления оказывают информационные технологии, интернет вещей и блокчейн в индустрии питания?
11. Перечислите основные риски, с которыми сталкиваются проекты в индустрии питания, и предложите способы их минимизации.
12. Какие технологии и инновации могут быть использованы в современном проектном управлении отрасли питания?
13. Опишите роль менеджера проекта в индустрии питания и требования к его навыкам.
14. Что такое Agile и Scrum подходы и как они могут быть применены в управлении проектами в отрасли питания?
15. Каковы основные критерии оценки качества проекта в индустрии питания?
16. В каких областях индустрии питания адаптивное управление проектами может быть наиболее полезным?
17. Какие методы используются для оценки результатов проектов в индустрии питания?
18. Как можно использовать большие данные и машинное обучение для прогнозирования рисков в проектах индустрии питания?
19. Какую роль играют информационные технологии, интернет вещей, блокчейн и искусственный интеллект в развитии проектного управления отрасли питания?
20. Какое значение имеют экологические и социальные аспекты в развитии проектного управления сферы питания?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Разработайте систему оценки эффективности проекта по внедрению новых технологий приготовления пищи.
2. Проанализируйте результаты проекта по автоматизации процессов на предприятии питания и предложите пути улучшения.
3. Разработайте проект по созданию мобильного приложения для заказа еды из ресторанов и кафе.
4. Предложите план внедрения Agile методологии в управление проектами на предприятии питания.
5. Разработайте проект модернизации системы управления складом на предприятии питания с использованием современных технологий.

5. Вы - менеджер проекта по автоматизации процесса приготовления блюд на кухне ресторана. Разработайте план внедрения инноваций и оценки результатов данного проекта.

Мини-кейсы:

1. Кейс: Разработайте план развития проектного управления на предприятии питания на ближайшие три года, учитывая современные тенденции и технологии.
2. Кейс: Проанализируйте влияние информационных технологий на развитие проектного управления в индустрии питания и предложите стратегии использования данных технологий.
3. Кейс: Оцените влияние глобализации и автоматизации на развитие проектного управления в сфере питания и предложите рекомендации по адаптации к данным изменениям.
4. Кейс: Предложите стратегии развития проектного управления для предприятий питания в условиях высокой конкуренции и меняющихся потребительских предпочтений.
5. Кейс: Проанализируйте роль искусственного интеллекта и больших данных в развитии проектного управления в индустрии питания и предложите подходы к их использованию.

Тестовые задания:

1. Что включает в себя коммуникация в команде проекта?
 - a) Обмен информацией между участниками для достижения общих целей, определение потребностей и ожиданий всех участников, использование разных каналов коммуникации, проведение регулярных совещаний и обсуждений, слежение за обратной связью и корректировка планов при необходимости.
 - б) Установление и поддержание отношений с клиентами, поставщиками, партнёрами, регулирующими органами и другими участниками, понимание интересов и потребностей заинтересованных сторон, установление чётких правил коммуникации и их соблюдение, открытость для обратной связи и предложений, своевременное информирование заинтересованных сторон о ходе проекта.
 - в) Определение потребностей и ожиданий участников, выявление и анализ причин проблем, поиск компромиссов, обучение участников эффективным методам коммуникации.
 - г) Всё вышеперечисленное.
2. Какие основные методы анализа больших данных используются в проектном менеджменте?
 - a) Data Mining
 - б) Data Cleaning
 - в) Data Visualization
 - г) Все перечисленные
3. Как можно использовать большие данные для прогнозирования рисков в проектах?
 - a) Machine Learning
 - б) Statistical Analysis
 - в) Оба метода
 - г) Ни один из методов
4. В каких областях проектного менеджмента большие данные могут быть наиболее полезными?
 - a) Управление ресурсами
 - б) Планирование
 - в) Оценка эффективности
 - г) Все перечисленные
5. Что такое “Большие данные” в контексте проектного управления?
 - a) Данные, собранные с различных источников
 - б) Данные, которые имеют большой объем и скорость обновления
 - в) Данные, которые трудно обрабатывать традиционными методами
 - г) Все перечисленное
6. Какая из перечисленных тенденций не является основной в развитии проектного управления в индустрии питания?
 - a) Глобализация
 - б) Автоматизация
 - в) Цифровизация
 - г) Экологичность
 - д) Социальная ответственность
 - е) Традиционализм
7. Какой из перечисленных технологий может улучшить управление проектами в индустрии питания?
 - a) Искусственный интеллект
 - б) Блокчейн
 - в) Интернет вещей
 - г) 3D-печать продуктов питания
 - д) Роботизация процессов
 - е) Традиционные методы
8. Каким образом развитие проектного управления может повлиять на качество и безопасность пищевых продуктов?

- в) Усиливает ориентацию на результат
- г) Уменьшает использование инструментов
- д) Снижает качество управления
- е) Остается неизменной

10. Что такое адаптивное управление проектами?

- а) Это подход к управлению проектами, который позволяет быстро реагировать на изменения.
- б) Это использование гибких методов управления, таких как Agile, Scrum и Kanban.
- в) Это активное использование цифровых технологий.
- г) Все вышеперечисленное.

11. Каковы преимущества адаптивного управления проектами в индустрии питания?

- а) Более быстрое реагирование на изменения, улучшение качества продукции и услуг, снижение рисков, повышение эффективности использования ресурсов, укрепление отношений с потребителями.
- б) Использование гибких методов управления.
- в) Активное использование цифровых технологий.
- г) Все ответы верны.

12. Что такое Agile, Scrum и Kanban в контексте адаптивного управления проектами?

- а) Agile - это гибкий метод управления проектами, Scrum - это инструмент для управления проектами, Kanban - это метод управления производством.
- б) Agile - это инструмент для управления проектами, Scrum - это гибкий метод управления проектами, Kanban - это активное использование цифровых технологий.
- в) Agile - это активное использование цифровых технологий, Scrum - это метод управления производством, Kanban - это гибкий метод управления проектами.
- г) Все ответы неверны.

13. Какие метрики используются для оценки результатов проекта?

- а) Метрики, связанные с затратами: стоимость проекта, затраты на ресурсы, стоимость изменений.
- б) Метрики, связанные со сроками: длительность проекта, сроки выполнения задач, время на внедрение изменений.
- в) Метрики, связанные с качеством: уровень удовлетворенности клиентов, соответствие продукта требованиям, количество ошибок.
- г) Комбинированные метрики: сочетание различных показателей для получения комплексной оценки.

14. На что следует обратить внимание при оценке результатов проекта?

- а) Достижение поставленных целей и задач.
- б) Удовлетворенность клиентов и заинтересованных сторон.
- в) Эффективность использования ресурсов.
- г) Соответствие результата ожиданиям и требованиям.
- д) Риски и проблемы, возникшие в процессе реализации проекта.

15. Какие методы используются для анализа результатов проекта?

- а) SWOT-анализ: определение сильных и слабых сторон проекта, возможностей и угроз.
- б) PESTLE-анализ: оценка политических, экономических, социальных, технологических, юридических и экологических факторов.
- в) Бенчмаркинг: сравнение показателей проекта с показателями других проектов или отраслевыми стандартами.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

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

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект

– это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не менее 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

1. Титульный лист

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.

План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы

строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо

согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Бельчик Т. А. Проектное управление [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 78 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162594
Л.1.2	Беликова И. П. Проектное управление [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2021. - 77 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700602
Л.1.3	Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 308 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206936
Л.1.4	Куткина М. Н., Елисеева С. А., Барсукова Н. В., Симакова И. В. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. - 424 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621215
Л.1.5	Маюрникова Л. А., Куракин М. С., Кокшаров А. А., Крапива Т. В. Термины и определения в индустрии питания. Словарь [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 244 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/257540
Л.1.6	Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 308 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/171862
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	. Режим доступа:

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан»</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фарфоровая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.</p>
8.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.</p>

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.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____