МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
_____ Н.С. Коржикова
«28» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.01 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Проектирование

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма	очная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	72 часов/2 з.е.

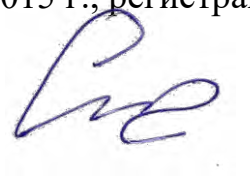
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

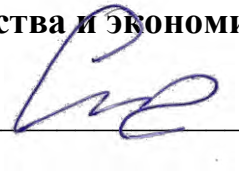
Сертификат: 00B895E5D3E87E5E81C0F723DE8AC92877
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 06.08.2024 до 30.10.2025

Вязьма, 2023 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Степаненкова Л.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Проектирование"
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)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н 

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 26.05. 2023 г. № 10
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна 

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:

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

1.2. Задачи:

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

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Экономика ресторана	6	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 7 семестр

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-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1: Основы проектной деятельности						
1.1	**Тема 1.1. Образовательная экосистема** **История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	проектной деятельности в Университете /Пр/						
1.2	**Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам
1.3	**Тема 1.3. Основы проектной деятельности** **Определение понятия «проект»; ключевые особенности проекта; процессная и проектная деятельность; международные стандарты по управлению проектами; назначение стандартов; российские стандарты по управлению проектами; проблемы отечественного управления проектами; результаты проектов; виды проектов; типология**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	проектов; юридические лица, имеющие важное гражданско-правовое значение; сводный план проекта (составление операционного, оперативного, тактического и стратегического планов проекта); жизненный цикл проекта; уровни вовлеченности в проект). **Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию /Пр/**						
1.4	**Тема 1.1. Образовательная экосистема** **История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/**						
1.5	**Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	глобальные международные тренды; **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы**						

	проектной деятельности в Университете /Ср/						
1.6	**Тема 1.3. Основы проектной деятельности** **Определение понятия «проект»; ключевые особенности проекта; процессная и проектная деятельность; международные стандарты по управлению проектами; назначение стандартов; российские стандарты по управлению проектами; проблемы отечественного управления проектами; результаты проектов; виды проектов; типология проектов; юридические лица, имеющие важное гражданско-правовое значение; сводный план проекта (составление операционного, оперативного, тактического и стратегического планов проекта); жизненный цикл проекта; уровни вовлеченности в проект).** **Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	- Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 2.Раздел 2: Участники проекта. Планирование и подготовка проекта к запуску						
2.1	**Тема 2.1. Роли в проектной команде Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент Уметь:- Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
2.2	**Тема 2.2. Командообразование Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы) Знать: - Принципы командообразования; - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь: - Применять на практике элементы тимбилдинга; - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками командообразования на основе знания цепочки "команда - личность – архетипы"; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
2.3	**Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Уметь: - Применять на практике переход тематизации от проекта к результату; - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками определения мероприятий проекта; - Навыками перехода от технического проекта к гранту; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
2.4	**Тема 2.1. Роли в проектной команде Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент Знать: - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь: - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
2.5	**Тема 2.2. Командообразование Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы) Знать: - Принципы командообразования; - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Применять на практике элементы тимбилдинга;** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками командообразования на основе знания цепочки "команда - личность – архетипы";** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка,**						

	систематизации и обобщения информацию; **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/**						
2.6	**Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности** **Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту** **Знать:** **- Принципы постановки проблемы в проекте;** **- Экосистему различных типов проектов;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Применять на практике переход тематизации от проекта к результату;** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками определения мероприятий проекта; - Навыками перехода от технического проекта к гранту; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 3.Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью						
3.1	**Тема 3.1. Управление финансами проекта Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	пищевых предприятий; **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
3.2	**Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте Рискоориентированный подход в проектной деятельности, управление проектом, устав проекта, инициация проекта, наделения руководителя полномочиями и ответственностью, ограничение рсурсов** **Уметь:** **- Применять рискоориентированный подход в проектной деятельности;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	- Навыками разработки технического задания и устава проекта; **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
3.3	**Тема 3.3. Управление проектной деятельностью** **Методы управления проектами; тренды в проектном управлении; тайм-менеджмент; среда для реализации проекта; управление пространством для проектирования; планирование работы со стейкхолдерами; IT-инструменты проекта; управление результатами проекта** **Уметь:** **- Управлять пространством для проектирования;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками планирования работы со стейкхолдерами;** **- IT-инструментами проекта и управлением результатами проекта;** **- Организации самообразования,**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
3.4	**Тема 3.1. Управление финансами проекта Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности Знать: - Источники финансирования стартапов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	- Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
3.5	**Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте Рискоориентированный подход в проектной деятельности, управление проектом, устав проекта, инициация проекта, наделения руководителя полномочиями и ответственностью, ограничение ресурсов Знать: - Входы и выходы различных этапов проектной работы; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь: - Применять рискоориентированный подход в проектной деятельности; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками разработки технического задания и устава проекта; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
3.6	**Тема 3.3. Управление проектной деятельностью Методы управления проектами; тренды в проектном управлении; тайм-менеджмент; среда для реализации проекта; управление пространством для проектирования; планирование работы со стейкхолдерами; IT-инструменты проекта; управление**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	результатами проекта Знать: - Методы управления проектами; - Тренды в проектном управлении; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь: - Управлять пространством для проектирования; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками планирования работы со стейкхолдерами; - IT-инструментами проекта и управлением результатами проекта; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний;						

	методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 4.Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов						
4.1	**Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	интерпретации полученных результатов; **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
4.2	**Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов** **Цикл зрелости технологий; специфика формулирования тем в разных проектах; инженерия вчера, сегодня, завтра; место проектирования в инженерии; особенности инженерных проектов; инженерные проекты полного жизненного цикла; заказчики инженерных проектов; образовательные результаты инженерных проектов; шаги к инженерному проекту; исследовательские проекты; выбор темы исследовательского эксперимента в исследовательском проекте; представление результатов исследовательского проекта; социо-гуманитарные проекты; что такое социо-гуманитарный проект и чем он отличается от проектов других типов; основные особенности социо-гуманитарного проекта; этапы работы в социо-гуманитарном проекте; представление результата социо-гуманитарного проекта; основные трудности на пути осуществления социо-гуманитарных проектов; арт-проекты; основные особенности творческого проекта; работа с заказчиком и без него; этапы работы в проекте; приемы вовлечения в работу в проекте** **Уметь:** **- Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
4.3	**Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура Знать: - Международные стандарты инноваций; - Линейные модели инновационного процесса - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	инновационных задач - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
4.4	**Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов Цикл зрелости технологий; специфика формулирования тем в**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	разных проектах; инженерия вчера, сегодня, завтра; место проектирования в инженерии; особенности инженерных проектов; инженерные проекты полного жизненного цикла; заказчики инженерных проектов; образовательные результаты инженерных проектов; шаги к инженерному проекту; исследовательские проекты; выбор темы исследовательского эксперимента в исследовательском проекте; представление результатов исследовательского проекта; социо-гуманитарные проекты; что такое социо-гуманитарный проект и чем он отличается от проектов других типов; основные особенности социо-гуманитарного проекта; этапы работы в социо-гуманитарном проекте; представление результата социо-гуманитарного проекта; основные трудности на пути осуществления социо-гуманитарных проектов; арт-проекты; основные особенности творческого проекта; работа с заказчиком и без него; этапы работы в проекте; приемы вовлечения в работу в проекте **Знать:** **- Международные стандарты инноваций;** **- Линейные модели инновационного процесса** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;** **- Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами;**						

	- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 5.Раздел 5: Инструменты и методики проектной работы						
5.1	**Тема 5.1. Инструменты проектной работы Схематизация, сценирование, взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами. ТРИЗ, команда проекта: внешний и внутренний контур, техники**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	работы с командой проекта) **Уметь:** **- Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
5.2	**Тема 5.2. Методики проектной работы** **Связи с общественностью; PR и бренд-маркетинг, деловая коммуникация. деловое общение и этикет, контроллинг. культура организации мотивация, организационное поведение, формирование эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании, сбор первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации** **Уметь:** **- Работать с формированием**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками сбора первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
5.3	**Тема 5.1. Инструменты проектной работы Схематизация, сценирование, взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами. ТРИЗ, команда проекта: внешний и внутренний контур, техники работы с командой проекта) Знать: - Схематизация, сценирование; - Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	тренды; **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;** **- Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами;** **- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.** **Уметь:** **- Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения,**						

	использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
5.4	**Тема 5.2. Методики проектной работы Связи с общественностью; PR и бренд-маркетинг, деловая коммуникация. деловое общение и этикет, контроллинг. культура организации мотивация, организационное поведение, формирование эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании, сбор первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации Знать: - Связи с общественностью, PR и бренд-маркетинг; - Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления правления**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. Уметь: - Работать с формированием эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками сбора первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 6.Раздел 6: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный рост						
6.1	**Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды . Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из						

	растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/						
6.2	**Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям;**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/**						
6.3	**Тема 6.3. KPI: что это за система и как ее создать** **Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений;** **Теоретические основы работы по рабочим профессиям;** **Уметь** **- Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;** **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний;**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/						
6.4	**Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-**	7	2	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	производственного планирования и регулирования; **- Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами;** **- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;** **- Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами;** **- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.** **Уметь** **- Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;** **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний;** **методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования**						

	новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
6.5	**Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами;**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных						

	достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
6.6	**Тема 6.3. KPI: что это за система и как ее создать Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления правления проектами и креативные**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	технологии управления проектами; **- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.** **Уметь** **- Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;** **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний;** **методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;**						

	- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
	Раздел 7.Раздел 7: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация						
7.1	**Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения Выбираем форму представления результата проекта; завершение проекта, валидация и верификация; чем отличаются результаты инженерных, исследовательских и арт-проектов; экспертиза результатов проекта; проектные конкурсы; варианты продолжения проекта; как проектировать образовательные результаты? Уметь: - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения,**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/						
7.2	**Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения Работа руководителя проекта в зоне неопределенности; задачная форма организации деятельности; об организации рефлексии в проекте; опыт участников проектов и будущее членов команд; навыки презентации проектов; психотипы личности; дресс-код и стили; подготовка к выступлению; динамические форматы в публичном выступлении; как создавать слайды, проникающие в мозг; дизайн-мышление и их; тесты;. сторителлинг Уметь: - Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть:** **- Навыками презентации проектов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/**						
7.3	**Тема 7.3. Оформление результатов интелектуальной деятельности Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты** **Уметь:** **- Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;** **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическим работам

	новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/						
7.4	**Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения Выбираем форму представления результата проекта; завершение проекта, валидация и верификация; чем отличаются результаты инженерных, исследовательских и арт-проектов; экспертиза результатов проекта; проектные конкурсы; варианты продолжения проекта; как проектировать образовательные результаты? Знать: - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования; - Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами; - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. Уметь: - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов						

	предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/**						
7.5	**Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения** **Работа руководителя проекта в зоне неопределенности; задачная форма организации деятельности; об организации рефлексии в проекте; опыт участников проектов и будущее членов команд; навыки презентации проектов; психотипы личности; дресс-код и стили; подготовка к выступлению; динамические форматы в публичном выступлении; как создавать слайды, проникающие в мозг; дизайн-мышление и ux; тесты;. сторителлинг** **Знать:** **- Работу руководителя проекта в зоне неопределенности;** **- Динамические форматы в публичном выступлении;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;** **- Средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования;** **- Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами;** **- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;** **- Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами;** **- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.** **Уметь:** **- Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;** **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску**						

	продуктов питания из растительного сырья; **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть:** **- Навыками презентации проектов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/**						
7.6	**Тема 7.3. Оформление результатов интелектуальной деятельности** **Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты** **Знать:** **- Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты;** **- Динамические форматы в публичном выступлении;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;** **- Средства и методы оперативно-производственного планирования и**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к самоподготовке

	регулирования; **- Источники финансирования инноваций, проектов и мероприятия по организации управления проектами;** **- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;** **- Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами;** **- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.** **Уметь:** **- Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;** **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть:** **- Навыками презентации проектов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;**						

	- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
	Раздел 8.Контроль в форме зачета с оценкой						
8.1	**Контроль в форме зачета с оценкой ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания /ЗаО/**	7	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к зачету с оценкой, итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

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

Кейс-технология

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

Проектная технология

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

Технология «Дебаты»

Предназначение этой технологии состоит в том, что она является механизмом приобщения студентов к нормам и ценностям гражданского, научного иди профессионального сообщества а также адаптации их к условиям довременного общества, рынка и производства, предполагающего умение конкурировать, вести полемику, отстаивать свои интересы. дебаты могут испльзоваться в следующих сферах: 1. как разовидность интеллектуальной гры; 2. в воспитательной работе (воспитание навков самоменеджмента и самопрезентации); 3. в научно-исследовательской деятельности; 4. в учебной деятельности как форма и технологии обучения

Технология проектного обучения (метод проектов)

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

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Недостаточный уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Владеет методикой создания системы контроля

Пороговый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов

Продвинутый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях

Высокий уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

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	Умения успешно применяются к решению как типовых,

			решению типовых заданий.	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 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.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - 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.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, 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.
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 (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Владеет методикой создания системы контроля
2. Пороговый уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов
3. Продвинутый уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях

4. Высокий уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

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

ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Раздел 1: Основы проектной деятельности

Практическая работа Тема 1.1. Образовательная экосистема

Вопросы к практической работе

1. Какие задачи кружка 2.0, по мнению авторов курса, более важные? Ранжируйте ответы в порядке убывания
2. Какие общие характеристики можно выделить в раннесоветских кружках энтузиастов и в современном американском движении мейкеров?
3. Что необходимо для реализации практики будущего?
4. Поясните, в чем состоит принципиальная разница между площадкой дополнительного образования и мейкерским кружком
5. Опишите наиболее подходящие характеристики для наставника проектной деятельности
6. В каком типе проектов продуктовый и образовательный результаты являются обязательными
7. Ключевые особенности проекта
8. Процессная и проектная деятельность
9. Международные стандарты по управлению проектами.
10. Российские стандарты по управлению проектами

Практическая работа Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива

Вопросы к практической работе

1.Принципы национальной технологической инициативы
2.Матрица национальной технологической инициативы
3.Приоритеты национальной технологической инициативы
4. Алгоритм работы с национальной технологической инициативы
5. Центры компетенций национальной технологической инициативы по сквозным технологиям
6. Технологические волны национальной технологической инициативы
7. Магистратуры Университета национальной технологической инициативы

Практическая работа Тема 1.3. Основы проектной деятельности

Вопросы к практической работе

1.Какие компетенции и какие виды профессиональной деятельности будет востребован в образовательной экосистеме цифровой экономики
2.Новая модель компетенций 21 века.
3. Новые виды деятельности в образовательной экосистеме
4. Когнитивные технологии в образовании
5. Образовательные программы и тренажеры «для мозга»
6. EdTech - цифровые технологии в образовании
7. Интеллектуальные образовательные системы

Тема 1.1. Образовательная экосистема

Вопросы для самоподготовки

1.Какие компетенции и какие виды профессиональной деятельности будет востребован в образовательной экосистеме цифровой экономики
2.Новая модель компетенций 21 века.
3. Новые виды деятельности в образовательной экосистеме
4. Когнитивные технологии в образовании
5. Образовательные программы и тренажеры «для мозга»
6. EdTech - цифровые технологии в образовании
7. Интеллектуальные образовательные системы
8.Какие компетенции и какие виды профессиональной деятельности будет востребован в образовательной экосистеме цифровой экономики
9.Новая модель компетенций 21 века.
10. Новые виды деятельности в образовательной экосистеме

Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива

Вопросы для самоподготовки

1.Центры компетенций национальной технологической инициативы по сквозным технологиям
2. Технологические волны национальной технологической инициативы
3. Магистратуры Университета национальной технологической инициативы
4. Национальная технологическая инициатива России: вопросы формирования и проблемы реализации
5. Что такое национальная технологическая инициатива и как она помогает появлению инноваций в России?
6.Критерии выборы новых рынков национальной технологической инициативы
7. Ключевые научно-технические направления, которые оказывают наиболее существенное влияние на развитие рынков

2.Виды индивидуальных проектов
3. Понятие и основные характеристики проектной деятельности
4. Дать определение понятия «проект». Выделить общие признаки, отличающие проект от других видов деятельности.
5. Перечислить и охарактеризовать фазы проекта.
6. Назвать основные ограничения проектной деятельности.
7. Дать характеристику требований к проекту.
8. Методология проектной деятельности
9. Структура и содержание проекта
10. Понятие и основные характеристики проектной деятельности
Раздел 2: Участники проекта.
Практическая работа Тема 2.1. Роли в проектной команде
Вопросы к практической работе
1. Функции и полномочия проектных ролей команды управления проектом
2.Формирование проектной команды
3.Этапы развития команды
4.Развитие команды проекта
5.Команда как вид групп высшего уровня образования
6.Формирование команды
7 .Распределение ролей и особенности работы в команде
8.Управление взаимоотношений в команде
9.Коммуникации в команде
10.Управление конфликтами в команде

Практическая работа Тема 2.2. Командообразование
Вопросы к практической работе
1Роли участников проекта, ориентированные на выполнение задач команды
2. Роли участников проекта, ориентированные на создание/поддержание работы команды
3. Индивидуальные роли участников проекта (нефункциональные)
4. Альтернативные подход
5. На какие основные этапы разделяется жизненный цикл проекта
6. Какую функцию выполняет рефлексия в рамках реализации проекта
7. Какие роли могут быть в проектной команде
8. Методика распределения ролей в команде
9. Командообразование как ключевой элемент современного менеджмента
10. Формирование эффективных команд
11. Лидерство в коллективе
12. Управление деятельностью команды
13. Типы команд по уровням развития, характеристика.
14. Типы управления командой: классический и психологический подходы, характеристика, примеры.
Практическая работа Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности
Вопросы к практической работе
1. Какие характеристики образовательных результатов проекта отсутствуют у продуктовых (фактических) результатов?
2. Эксперт, преподаватель и лаборант по-разному участвуют в организации среды вокруг проектной команды. Опишите роль каждого из них
3. Наставник — это позиция, совмещающая роли куратора и тьютора проекта. В чем принципиальное отличие между этими ролями?
4. На каком этапе проекта существуют свои ценные результаты
5. Ключевым в реализации проекта является…
6. Опишите стадии жизненного цикла для работы с детско-взрослыми проектами
7. Российские стандарты по управлению проектами
8. Проблемы отечественного управления проектами
9. Виды проектов
10. Типология проектов
Тема 2.1. Роли в проектной команде
Вопросы для самоподготовки
1.Цель командообразования - улучшение корпоративной культуры организации
2. Цель командообразования – развитие человеческих ресурсов.
3. Цель командообразования – выявление неформального лидера в коллективе.
4. Цель командообразования - максимально эффективное использование персонала.
5. Этапы формирования команды
6.Этапы целеполагания и планирования деятельности по выполнению проекта.
7.Технологии и приемы организации проектной деятельности
8. Целеполагание в проектах
9. Планирование проектов
10. Система контроля в проектах
Тема 2.2. Командообразование
Вопросы для самоподготовки
1. Командообразование как ключевой элемент современного менеджмента
2. Формирование эффективных команд
3. Лидерство в коллективе
4. Управление деятельностью команды

5. Типы команд по уровням развития, характеристика.
6. Типы управления командой: классический и психологический подходы, характеристика, примеры.
7. Цель командообразования - улучшение корпоративной культуры организации
8. Цель командообразования – развитие человеческих ресурсов.
9. Цель командообразования – выявление неформального лидера в коллективе.
10. Цель командообразования - максимально эффективное использование персонала.
Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности
Вопросы для самоподготовки
1.Этапы целеполагания и планирования деятельности по выполнению проекта.
2.Технологии и приемы организации проектной деятельности
3. Целеполагание в проектах
4. Планирование проектов
5. Система контроля в проектах
6. Целеполагание - один из этапов организации исследовательской и проектной деятельности
7. Технологии планирования проектной деятельности
8. Основные стадии реализации планирования проектной деятельности
9. Семь принципов планирования проектной деятельности
Методы сетевого планирования проекта.
10.Организация работ по планированию проекта.
Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью
Практическая работа Тема 3.1. Управление финансами проекта
Вопросы к практической работе
1. Понятие и особенности проектного финансирования
2.Виды финансирования : параллельное и последовательное финансирование
3.Преимущества и недостатки проектного финансирования
4.Источники финансирования стартапов
5.Мероприятия по привлечению инвесторов
6.Бухгалтерский учет в проектной деятельности
7.Определение и становление науки управления финансами на предприятии.
8.Система управления финансами предприятия
9.Основные принципы управления финансами предприятия, цели и задачи
10.Функции управления финансами предприятия
Практическая работа Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте
Вопросы к практической работе
1. Основы процесса управления рисками
2. Классификаторы рисков
3. Качественный и количественный анализ рисков
4. Стратегии управления рисками
5. Методы контроля управления рисками. Финансовый анализ эффективности
6. Понятие и сущность риска
7. Определение, функции, организация и правила управление рисками
8. Содержание идентификации и анализа рисков
9. Управление рисками как система менеджмента
10. Отраслевое управление рисками
Практическая работа Тема 3.3. Управление проектной деятельностью
Вопросы к практической работе
1. Проектная и операционная деятельность
2. Функциональное управление
3. Проектное управление
4. Управление инвестициями
5. Основные понятия управления проектами и программами
6. Классификация проектов
7. Методы управления проектами и программами
8. Организационные структуры и участники проекта
9. Оценка стоимости «сверху вниз», «снизу вверх»
10. Оценка жизнеспособности и реализуемости проекта
Тема 3.1. Управление финансами проекта
Вопросы для самоподготовки
1.Базовые концепции управления финансами предприятия
2. Управление финансами проекта
3. Понятие и особенности проектного финансирования
4.Виды финансирования: параллельное и последовательное финансирование
5. преимущества и недостатки проектного финансирования
Сущность бизнес-плана инновационного проекта. Алгоритм составления бизнес-плана
6. Особенности содержания бизнес-плана инновационного проекта
7.Характеристика результатов инновационной деятельности. Виды эффекта от реализации инноваций
8.Общая экономическая эффективность использования инноваций, интегральный эффект. Индекс рентабельности инноваций, норма рентабельности инвестиций, период окупаемости инвестиций
9.Эффективность затрат на инновационную деятельность
10.Показатели эффективности проекта

Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте
Вопросы для самоподготовки
1. Риски и основные ограничения проекта
2. Управление сроками проекта
3. Управление стоимостью проекта
4. Риски и дополнительные факторы
5. Коммуникации проекта
6. Управление поставками (взаимодействие с бизнес-партнерами)
7. Цикл управления рисками проектов
8. Процесс «Планирование управления рисками»
9. Процесс «Идентификация рисков»
10. Процесс «Качественный анализ рисков»

Тема 3.3. Управление проектной деятельностью
Вопросы для самоподготовки
1. Управление изменениями
2. Управление качеством проекта
3. Стандарты качества проектов
4. Управление трудовыми ресурсами проекта.
5. Управление коммуникациями проекта
6. Управление контактами и поставками
7. Применение логистики в реализации проектов
8.Управление работами проекта
9. Управление сроками проекта.
10. Управление стоимостью проекта
Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов
Практическая работа Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций
Вопросы к практической работе
1. Сущность и свойства инноваций.
2. Классификация инноваций.
3. Инновационный процесс и инновационная деятельность.
4. Инновационное предпринимательство.
5. Базисные инновации и технологические уклады.
6. Основные этапы развития теории инноваций.
7. Модели инновационного процесса: линейная, модель давления рыночного спроса, интерактивная модель.
8. Гипотезы инновационного процесса: «технологический толчок» (от науки – к рынку), «давление рыночного спроса» (от потребностей рынка – к науке, интерактивная модель (дуальная модель, объединяющая два предыдущих подхода).
9. Способы выхода инноваций на рынок: парадигма «закрытых инноваций», модель «открытые инновации»,соответствие бизнес-модели инновационному процессу.
10. Активизация инновационной деятельности – приоритетная стратегия развития страны
Практическая работа Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов
Вопросы к практической работе
1. Особенности различных видов проектов
2. Инвестиционные проекты.
3. Организационные проекты
4. Экономические проекты
5. Социальные проекты
6. Понятие окружения проекта
7. Проект и предприятие
8. Инвестиционные проекты
9. Организационные проекты
10. Классификация этапов проектной деятельности

Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций
Вопросы для самоподготовки
Формы и направления государственной поддержки инновационной деятельности.
2. Сущность инновационной активности организации.
3. Управление инновационной активностью организации.
4. Измерение инновационной активности организации.
5. Инновационная активность как конкурентное преимущество организации.
6. Методологические основы оценки эффективности инноваций.
7. Оценка эффективности затрат на инновационную деятельность
8.Система оценочных показателей эффективности инноваций
9. Влияние менеджмента на эффективность и результативность инноваций.
10. Маркетинг инноваций: сущность и функции
Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов Цикл зрелости технологий
Вопросы для самоподготовки
1.Проектная деятельность как особый вид технологий.
2.Классификация и типы проектов
3. Организация работы над проектом
4. Работа в команде: методы генерации идей

5.Зарубежный опыт государственного регулирования инновационной деятельности
6.Стратегические тенденции развития экономики промышленно-развитых стран
7.Волнообразное социально-экономическое развитие стран. 5 технологических укладов, их характеристики, ключевые факторы укладов
8.Стратегия сохранения и развития научно-технического и инновационного потенциала страны
9.Интеллектуальная собственность, пакет законов по охране интеллектуальной собственности
10.Задачи и основные приемы экспертизы инновационных проектов и программ
Раздел 5. Инструменты и методики проектной работы
Практическая работа Тема 5.1 Инструменты проектной работы
Вопросы к практической работе
1. Цифровые инструменты проектной деятельности
2. Методы управления проектом
3. График Ганта и сетевые матрицы
4. Матрица разделения административных задач управления
5. Информационно-технологическая модель управления
6.Формирование эмпирической базы исследования
7.Выборочный метод в проектном исследовании
8.Сбор первичной информации: анкетирование
9.Измерение качественных данных. Шкалы
10.Методы анализа эмпирической информации
Практическая работа Тема 5.2 Методики проектной работы
Вопросы к практической работе
1. Связи с общественностью, PR и бренд-маркетинг
2.Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами
3.Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды
4. Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты
5.Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий
6. Международные стандарты по управлению проектами
7.Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов
8.Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet
9.Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач
10.Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта
Тема 5.1 Инструменты проектной работы
Вопросы для самоподготовки
1.Что называется «проектом»?
2. В чем отличительные черты проекта?
3. Какова методология управления проектами?
4. Какие уровни зрелости организации выделяют
5.Квалификационные требования и профессиональные стандарты работников индустрии гостеприимства.
6. Понятие квалификации и ее уровни
3.Структура профессионального стандарта
7.Алгоритм внедрения профессионального стандарта
8.Правовые аспекты внедрения профстандартов
9.Профессиональные стандарты индустрии питания
7.Порядок применения профессионального стандарта
10. Профессиональные стандарты в подготовке кадров для индустрии питания
Тема 5.2 Методики проектной работы
Вопросы для самоподготовки
1. Преимущества метода проектов
2. Достоинства методов проекта
3. Классификация проектов
4. Классификация проектов по Палат Е.С.
5. Формы продуктов проектной деятельности
6. Алгоритм работы над проектом
7. Способы разработки проектов (метод трех вопросов, метод мыслительных карт, системная паутинка).
8. Требования к структуре и оформлению проектов
9. Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами
10. Государственная поддержка в области правовой охраны объектов интеллектуальной собственности
Раздел 6. Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный характер.
Практическая работа Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии
Вопросы к практической работе
1. Квалификационные требования и профессиональные стандарты работников индустрии гостеприимства.
2. Понятие квалификации и ее уровни
3.Структура профессионального стандарта
4.Алгоритм внедрения профессионального стандарта
5.Правовые аспекты внедрения профстандартов
6.Профессиональные стандарты индустрии питания
7.Порядок применения профессионального стандарта
8. Профессиональные стандарты в подготовке кадров для индустрии питания

10. Структура профессионального стандартов
Практическая работа Тема 6.2 Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания
Вопросы к практической работе
1.Инновационные технологии в индустрии питания
2. Современные инновационные технологии в производстве
3. Прикладные инновационные технологии в индустрии питания
4. Внедрение инноваций в индустрию питания
5. Факторы разработки и успешности нового пищевого продукта.
6. Инновационный менеджмент разработки пищевых продуктов
7.Методика разработки новых и фирменных продуктов (блюд, изделий).
8. Порядок составления технико-технологических карт и стандартов.
9. Изобретение и его отличительные особенности. Объекты изобретений.
10. Патентоспособность изобретения, ее критерии
Практическая работа Тема 6.3 KPI: что это за система и как ее создать
Вопросы к практической работе
1.Система мотивации KPI : основные понятия
2.Характеристика эффективных KPI
3.Мотивация персонала на базе KPI
4.История мотивации на базе KPI
5.Периодичность мотивации
6. Особенности систем мотивации персонала в России
7. Экономический эффект от применения KPI
8. Модель финансовых KPI и жизненный цикл продукции
9. Что такое KPI
10.Виды KPI

Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии
Вопросы для самоподготовки
1.Алгоритм внедрения профессиональных стандартов
2.Правовые аспекты внедрения профстандартов
3. Зарубежный опыт применения профессиональных стандартов
4. Значение национальной системы профессиональных квалификаций для развития экономики и общества Российской Федерации
5. Разработка отраслевой рамки квалификаций для индустрии питания, гостеприимства и туризма
6.Какими законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации следует руководствоваться при применении профессиональных стандартов?
7.Что подразумевается под "поэтапностью" применения профессиональных стандартов?
8.Кто утверждает план по организации применения профессиональных стандартов?
9.Как сформировать список профессиональных стандартов, подлежащих применению?
10.Преимущества профессиональных стандартов
Тема 6.2 Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питании
Вопросы для самоподготовки
1.Роль технической и патентной информации при выявлении новых технических решений.
2. Патентные исследования, общая характеристика.
3. Состав заявки на изобретение, требования к документации.
4. Использование патентованной продукции.
5.Порядок внедрения творческих разработок в общественном питании
6. Характеристика функциональных продуктов питания.
7.Принципы внедрения современных технологий производства на предприятиях общественного питания.
8.Методология конструирования инновационной кулинарной продукции с заданными свойствами.
9.Виды и функциональные особенности современного технологического оборудования предприятий общественного питания.
10.Инновационные технологии в индустрии питания.
Тема 6.3 KPI: что это за система и как ее создать
Вопросы для самоподготовки
1.Роль технической и патентной информации при выявлении новых технических решений.
2. Патентные исследования, общая характеристика.
3. Состав заявки на изобретение, требования к документации.
4. Использование патентованной продукции.
5.Порядок внедрения творческих разработок в общественном питании
6. Характеристика функциональных продуктов питания.
7.Взаимодействие команд
8.Саморазвитие членов команд
9. Целеполагание в проектной деятельности
10.Плюсы и минусы использования KPI в компании

Практическая работа Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения
Вопросы к практической работе
1. Презентация проекта
2.Оценка стоимости проекта
3.Требования к отчету проекта
4.Об

5. Письменный отчет как форма представления результатов проектной деятельности.
6. Презентация проекта как форма представления результатов проектной деятельности
7. Какие факторы оказывают влияние на эффективность проекта?
8. Понятия «эффективность» и «результативность».
9.Какие показатели отражают результативность проекта?
10. Какие виды ограничений имеет проект
Практическая работа Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения
Вопросы к практической работе
1. Назовите основные характеристики команды.
2. Перечислите обязанности проджект-менеджера на каждом этапе развития команды.
3.Перечислите основные документы планирования персонала проекта
4.Что такое матрица ответственности?
5.Развитие команды проекта
6.Назовите основные характеристики команды.
7.Перечислите обязанности проджект-менеджера на каждом этапе развития команды.
8.Перечислите основные документы планирования персонала проекта
9.Что такое матрица ответственности?
10. Разработка стратегии завершения проекта. Построение плана выхода из проекта

Практическая работа Тема 7.3. Оформление результатов интелектуальной деятельности
Вопросы к практической работе
1. Интеллектуальная собственность: общие положения
2.Результаты интеллектуальной деятельности, охраняемые авторским правом
3.Патентное право
4. Защита объектов интеллектуальной собственности в сети Интернет
5. Передача и переход исключительных прав на объекты интеллектуальной собственности
6.Право на секрет производства(ноу-хау)

7. История становления права интеллектуальной собственности
8. Международные стандарты в сфере интеллектуальных прав
9. Государственная поддержка в области правовой охраны объектов интеллектуальной собственности
10. Объекты права интеллектуальной собственности
Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения
Вопросы для самоподготовки
1. Какие показатели отражают результативность проекта?
2. Какие виды ограничений имеет проект?
3. Какова цель управления сроками реализации проекта?
4. Достоинства и недостатки использования метода проектов в учебной деятельности.
5. Роль и место проектной деятельности в системе образования и в процессе социализации молодежи.
6.Основные моменты, которые необходимо отслеживать: выполнение графика, бюджет проекта, расходы и поступления, работа коллектива, новые вопросы и проблемы, действия руководителя (лист самоконтроля).
7.Способы отслеживания и документации.
8.Отчеты о выполнении проекта (текущие и завершающий).
9.Основные ошибки, допускаемые во время фазы реализации проекта.
10.Управление персоналом проекта,
Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения
Вопросы для самоподготовки
1.Оценка результатов проекта
2.Формализация завершения проекта
3.Что называется «проектом»?
4. В чем отличительные черты проекта?
5. Какова методология управления проектами?
6. Какие уровни зрелости организации выделяют?
7. Что называется эффектом?
8.Каковы возможные эффекты от внедрения?
9.Каковы основные содержательные характеристики проекта?
10.Каковы эффекты реализации проекта?

Тема 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности
Вопросы для самоподготовки
. Интеллектуальная собственность: общие положения
2.Результаты интеллектуальной деятельности, охраняемые авторским правом
3.Патентное право
4. Защита объектов интеллектуальной собственности в сети Интернет
5. Передача и переход исключительных прав на объекты интеллектуальной собственности
6.Право на секрет производства(ноу-хау)
7. История становления права интеллектуальной собственности
8. Международные стандарты в сфере интеллектуальных прав
9. Государственная поддержка в области правовой охраны объектов интеллектуальной собственности
10. Объекты права интеллектуальной собственности

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету с оценкой

ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Знать

1. Дать определение мультимедиа
2. Назовите способы создания презентации
3. Дать определение инновационной программы: сущность и понятие.
4. Перечислите цели научно- технических программ, разделы инновационной
5. программы
6. Перечислите этапы реализации инновационных проектов
7. Перечислите этапы, сущность и особенности инновационного процесса
8. Перечислите показатели эффективности проекта
9. Перечислите задачи и основные приемы экспертизы инновационных проектов и программ
10. Перечислите виды проектов
11. Перечислите проблемы отечественного управления проектами
12. Перечислите международные стандарты по управлению проектами
13. Перечислите ключевые особенности проекта
14. Перечислите этапы реализации инновационных проектов
15. Перечислите формы государственной поддержки малых инновационных предприятий

Уметь

1. Какая отчетная информация необходима для эффективных коммуникаций по
2. проекту?
3. Что такое базовый стоимостной план проекта? Как он формируется?
4. Как определить удовлетворяет ли проект ожиданиям заказчика и как необходимо реагировать, если у заказчика изменились ожидания?
5. Как должно осуществляться планирование ресурсов по проекту?
6. Что включает в себя контроль стоимости?
7. Какие процессы включает в себя управление качеством проекта?
8. Как определить, что проект удовлетворяет требованиям, ради которых он был
9. предпринят?
10. Охарактеризуйте организационную структуру и содержание проекта
11. Охарактеризуйте организационную структуру и окружение проекта
12. Охарактеризуйте принципы выбора организационной структуры
13. Охарактеризуйте содержание и этапы проектной деятельности.
14. Охарактеризуйте систему взаимоотношений участников проектной деятельности
15. Охарактеризуйте проблемы вхождения России в мировое сообщество проектной деятельности

Владеть

1.Составить рефераты с элементами презентации Русская кухня
2. Составить рефераты с элементами презентации Башкирская кухня
3. Составить рефераты с элементами презентации Бурятская кухня
4. Составить рефераты с элементами презентации Дагестанская кухня
5. Составить рефераты с элементами презентации Еврейская кухня
6. Составить рефераты с элементами презентации Кухня народов Кубани и Дона
7. Составить рефераты с элементами презентации Кабардино-балкарская кухня
8. Составить рефераты с элементами презентации Карачаево-черкесская кухня
9. Составить рефераты с элементами презентации Карельская кухня
10. Составить рефераты с элементами презентации Кухня народов Коми
11. Составить рефераты с элементами презентации Марийская кухня
12. Составить рефераты с элементами презентации Мордовская кухня
13. Составить рефераты с элементами презентации Северо-осетинская кухня
14. Составить рефераты с элементами презентации Татарская кухня
15. Составить рефераты с элементами презентации Удмурдская кухня

Итоговое тестирование

ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Знать

Вопрос1. Основоположником метода проектов в обучении был:

Г. Коллингс
Вопрос2.. Какое из приведённых определений проекта верно:
Варианты ответов:
А.Проект – уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенного результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам;
Б. Проект – совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;
В. Проект – процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантов продуктов будущего;
Г. Проект – совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта или услуги для потребителей.
Вопрос3. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:
Варианты ответов:
А. Глагол;
Б. Прилагательное;
В. Существительное;
Г. Наречие.
Вопрос 4. Задачи проекта – это:
Варианты ответов:
А. Шаги, которые необходимо сделать для достижения цели;
Б. Цели проекта;
В. Результат проекта
Г. Путь создания проектной папки
Вопрос5. Деятельность - связанная с решением творческих исследовательских задач, с заранее неизвестным результатом и предполагающая наличие основных этапов - это...?
Варианты ответов:
А. Исследовательская деятельность
Б. Научная деятельность
В. Проектная работа
Г. Познавательная деятельность
Уметь
Вопрос1. Склонность к риску – это степень неопределенности …
Варианты ответов:
А.Которую хочет принять субъект в предвкушении вознаграждения
Б.События или условий, наступление отрицательно или положительно результата проекта
В.Или уровня воздействия, к которому субъект может проявлять определенный интерес

Вопрос2. Феномен огруппления мышления впервые описал …
Варианты ответов:
А.С. Московичи
Б.Л. Фестигер
В.И. Джанис
Г.Д. Майерс

Вопрос3. Под навыками групповой работы понимают: навыки эффективного общения, решение проблем и принятие решений, достижение согласия (консенсуса); навыки обратной связи, или навыки … критики.
Варианты ответов:
А.Конструктивной
Б.Эффективной
В.Контрманипулятивной
Г.Целенаправленной

Вопрос4. Формирование команды включает: эффективное использование сильных сторон состава команды; распределение ролей в команде для оптимального достижения результатов; формирование новой структуры при слиянии, поглощении, … предприятия
Варианты ответов:
А.Реструктуризация
Б.Модернизация
В.Развития
Г.Формирования

Вопрос 5. Контроль рисков – это …
Варианты ответов:
А.Процесс разработки вариантов реагирования и контроля рисков, действий по расширению влияния благоприятных возможностей и сокращению влияние отрицательных факторов на достижение целей проекта
Б.Процесс, направленный на выявление конкретных рисков
деятельности/процесса/проекта, а также порождающих их причин, с последующей оценкой возможных последствий и выработку мероприятий по работе с рисками, их предупреждению и устранению с целью оптимизации результата
В.Процесс применения планов реагирования на риски, отслеживания идентифицированных рисков, мониторинга остаточных рисков, выявления новых рисков и оценки результативности процесса управления рисками на протяжении всего проекта

Вопрос 2. Требованием к установлению целей не является
Варианты ответов:
А. Аналогичность
Б. Измеримость
В. Достижимость
Г. Гибкость

Вопрос 3. Цель – это:
Варианты ответов:
А. Различие между необходимым и фактическим состоянием организации
Б. Будущее состояние организации, которое должно быть достигнуто
В. Представления руководства о перспективах деятельности организации
Г. Комплекс мероприятий по реализации стратегии развития

Вопрос 4. Ложное утверждение:
Варианты ответов:
А. Метод управления по целям позволяет объединить планирование и контроль
Б. Система целей в организации формируется снизу вверх
В. Цель – желаемое состояние объекта управления
Г. Стратегия – общий всесторонний план достижения цели

Вопрос 5. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?
Варианты ответов:
А.Стадия проекта
Б. Жизненный цикл проекта
В. Результат проекта

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

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 элементы:
- 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 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).

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/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

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/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой 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, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
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/зачета с оценкой.

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Вейцман В. М. Проектирование информационных систем [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148015
Л.1.2	Островская В. Н., Воронцова Г. В., Момотова О. Н., Костюкова Е. И., Костюков К. И., Капустина Е. И. Управление проектами [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 400 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/155693
Л.1.3	Земсков Ю. П., Асмолова Е. В. Основы проектной деятельности [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 184 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130487
Л.1.4	Ехлаков Ю. П. Управление программными проектами. Стандарты, модели [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 244 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148472
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Смирнов А. М., Сосенушкин Е. Н. Организационно-технологическое проектирование участков и цехов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 228 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93717
Л.2.2	Сулакшин С. С., Лексин В. Н., Малчинов А. С., Глигич-Золотарева М. В., Колосов В. А. Доктрина регионального развития РФ (макет-проект) [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Научный эксперт, 2009. - 256 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=78236
Л.2.3	Кравченко И. Н., Коломейченко А. В., Чепурин А. В., Корнеев В. М. Проектирование предприятий технического сервиса [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56167
Л.2.4	Коновальчук Е. В., Новиков Д. А. Модели и методы оперативного управления проектами [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН, 2004. - 63 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82789
Л.2.5	Новиков А. М., Новиков Д. А. Образовательный проект (методология образовательной деятельности): пособие для работников образования, участвующих в инновационной деятельности [Электронный ресурс]:практическое пособие. - Москва: Эгвес, 2004. - 119 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82780
Л.2.6	Кравченко И. Н., Коломейченко А. В., Чепурин А. В., Корнеев В. М. Проектирование предприятий технического сервиса [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56166
Л.2.7	Новиков Д. А., Суханов А. Л. Модели и механизмы управления научными проектами в ВУЗах [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Институт управления образованием РАО, 2005. - 80 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82808
Л.2.8	Васильев Д. К., Заложнев А. Ю., Новиков Д. А., Цветков А. В. Типовые решения в управлении проектами [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН, 2003. - 75 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82803
Л.2.9	Лысаков А. В., Новиков Д. А. Договорные отношения в управлении проектами [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН, 2004. - 100 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82788
Л.2.10	Новиков Д. А. Управление проектами: организационные механизмы [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: ПМСОФТ, 2007. - 140 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82660
Л.2.11	Сулакшин С. С., Фонарева Н. Е., Тотьев К. Ю., Ахметзянова И. Р., Погорелко М. Ю. Доктрина государственной конкурентной политики в РФ (макет-проект) [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Научный эксперт, 2009. - 194 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=78234
Л.2.12	Сулакшин С. С. Экономическая доктрина Российской Федерации (макет-проект) [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Научный эксперт, 2008. - 364 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=78232
Л.2.13	Ньютон Р., Савина М. Управление проектами от А до Я [Электронный ресурс]:практическое пособие. - Москва: Альпина Паблишер, 2016. - 180 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=81655
Л.2.14	Новиков Д. А., Бурков В. Н. Как управлять проектами [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Синтег-Гео, 1997. - 195 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82639
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10 Pro
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.3	Microsoft Office 2013 Pro Plus
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	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.5	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/

7.3.6	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.7	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.8	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки. Режим доступа: http://diss.rsl.ru/
7.3.9	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.10	Библиотека Гумер - гуманитарные науки. Режим доступа: http://www.gumer.info/
7.3.11	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.12	База данных EastView. Режим доступа: http://ebiblioteka.ru/
7.3.13	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.14	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.15	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.16	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.17	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 - Учебная аудитория : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Ноутбук переносной; Переносной проектор; Переносной экран; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь; Калькулятор; Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия
8.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а - Учебная аудитория : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Плакаты по учебному магазину (20 шт). Раздаточный материал по учебному магазину (8 шт) по хлебу (2 шт): технологическое оборудование хлебопекарного производства; сборник рецептур на хлебобулочные изделия; по товароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия
8.3	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1310 - Лаборатория : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 15 рабочих мест обучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; Ноутбук переносной; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия

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

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от 30
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна __

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____