МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федеральногогосударственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственныйуниверситет 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
«30» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.01 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 обучения:	очно-заочная
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 2024 г. протокол № 10 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 от17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской 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 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ

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 ииспользования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектнойдеятельности.

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Экономика ресторана	7	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	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1,ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр накурсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	14 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	8	8	8	8
В том числе электрон.	4	4	4	4
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 8 семестр

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

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

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективностидеятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартовобслуживания, 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 ипринимать 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)

Кодзанятия	Наименования разделов, тем, ихкраткое содержание и результатыосвоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1: Основыпроектной деятельности						
1.1	**Тема 1.1. Образовательнаяэкосистема История кружковой деятельности;практики будущего; схема кружка2.0** **Уметь:** **- Анализировать информационныеисточники;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка систематизации и**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	проектной деятельности вУниверситете /Пр/						
1.2	**Тема 1.2. Национальнаятехнологическая инициатива Рынки НТИ; роль Университета вреализации концепции развитиярынков НТИ. Уметь: - Анализировать информационныеисточники; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Пр/**	8	0	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам
1.3	**Тема 1.3. Основы проектнойдеятельности Определение понятия «проект»;ключевые особенности проекта;процессная и проектнаядеятельность; международныестандарты по управлениюпроектами; назначение стандартов;российские стандарты поуправлению проектами; проблемыотечественного управленияпроектами; результаты проектов;виды проектов; типологияпроектов; юридические лица,**	8	0	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	имеющие важное гражданско-правовое значение; сводный планпроекта (составлениеоперационного, оперативного,тактического и стратегическогопланов проекта); жизненный циклпроекта; уровни вовлеченности впроект). **Рынки НТИ; роль Университета вреализации концепции развитиярынков НТИ.** **Уметь:** **- Анализировать информационныеисточники;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированииипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и**						
1.4	**Тема 1.1. Образовательнаяэкосистема** **История кружковой деятельности;практики будущего; схема кружка2.0** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды;** **- Современные достижения науки втехнологии производства**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	инновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий;** **- Международные стандарты поуправлению проектами;** **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационныеисточники;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Организации**						
1.5	**Тема 1.2. Национальнаятехнологическая инициатива** **Рынки НТИ; роль Университета вреализации концепции развитиярынков НТИ.** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	тренды; **- Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий;** **- Международные стандарты поуправлению проектами;** **- Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов** **- Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet;** **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационныеисточники;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Организации экосистемыпроектной деятельности в**						

	Университете /Ср/						
1.6	**Тема 1.3. Основы проектнойдеятельности Определение понятия «проект»;ключевые особенности проекта;процессная и проектнаядеятельность; международныестандарты по управлениюпроектами; назначение стандартов;российские стандарты поуправлению проектами; проблемыотечественного управленияпроектами; результаты проектов;виды проектов; типологияпроектов; юридические лица,имеющие важное гражданско-правовое значение; сводный планпроекта (составлениеоперационного, оперативного,тактического и стратегическогопланов проекта); жизненный циклпроекта; уровни вовлеченности впроект). Рынки НТИ; роль Университета вреализации концепции развитиярынков НТИ. Знать: - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; - Международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач Уметь: - Анализировать информационныеисточники; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектные**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	задачи; **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/**						
	Раздел 2.Раздел 2: Участникипроекта. Планирование иподготовка проекта к запуску						
2.1	**Тема 2.1. Роли в проектной команде Стейкхолдеры, наставник(руководитель) проекта, садовникэкосистемы, носители практикбудущего, агент** **Уметь:** **- Анализировать информационныеисточники;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпуску**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	инновационных продуктов. **Владеть:** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Пр/**						
2.2	**Тема 2.2. Командообразование Тимбилдинг; моделикомандообразования;корпоративная культура («страха»);команда - личность – архетипы)** **Уметь:** **- Применять на практике элементытимбилдинга;** **- Анализировать информационныеисточники;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками командообразования наоснове знания цепочки "команда -личность – архетипы";** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач и**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	интерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Пр/						
2.3	**Тема 2.1. Роли в проектной команде Стейкхолдеры, наставник(руководитель) проекта, садовникэкосистемы, носители практикбудущего, агент Знать: - Экосистему различных типовпроектов; - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; - Международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач Уметь: - Анализировать информационныеисточники; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						
2.4	**Тема 2.2. Командообразование Тимбилдинг; моделикомандообразования;корпоративная культура («страха»);команда - личность – архетипы) Знать: - Принципы командообразования; - Экосистему различных типовпроектов; - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки втехнологии производствоинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; - Международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач Уметь: - Применять на практике элементытимбилдинга; - Анализировать информационныеисточники; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы посамоподготовке

	вопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками командообразования наоснове знания цепочки "команда -личность – архетипы"; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						
2.5	**Тема 2.3. Основы планирования ицелеполагания в проектнойдеятельности Постановка проблемы; тематизацияот проекта к результату;самоопределение участников;определение мероприятий проекта;переход от технического проекта кгранту Знать: - Принципы постановки проблемыв проекте; - Экосистему различных типовпроектов; - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования при**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	проектировании пищевыхпредприятий; - Международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач Уметь: - Применять на практике переходтематизации от проекта крезультату; - Анализировать информационныеисточники; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками определениямероприятий проекта; - Навыками перехода оттехнического проекта к гранту; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						

	Раздел 3.Раздел 3: Финансированиеи управление проектнойдеятельностью						
3.1	**Тема 3.1. Управление финансамипроекта Источники финансированиястартапов; привлечениекраудинвестиций в стартапы НТИ;как зарабатывать на РИДах;мероприятия по привлечениюинвесторов; бухгалтерский учет впроектной деятельности Уметь: - Привлекать краудинвестиций встартапы НТИ; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета впроектной деятельности; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам
3.2	**Тема 3.1. Управление финансамипроекта Источники финансированиястартапов; привлечениекраудинвестиций в стартапы НТИ;как зарабатывать на РИДах;мероприятия по привлечению**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	инвесторов; бухгалтерский учет впроектной деятельности **Знать:** **- Источники финансированиястартапов;** **- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды;** **- Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий;** **- Международные стандарты поуправлению проектами;** **- Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов** **- Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet;** **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач** **Уметь:** **- Привлекать краудинвестиций встартапы НТИ;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета впроектной деятельности;** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовых**						

	профессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/**						
3.3	**Тема 3.2. Управление рисками ивозможностями проекта,управление изменениями в проекте** **Рискоориентированный подход впроектной деятельности,управление проектом, уставпроекта, инициация проекта,наделения руководителяполномочиями и ответственностью,ограничение ресурсов** **Знать:** **- Входы и выходы различных этаповпроектной работы;** **- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды;** **- Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий;** **- Международные стандарты поуправлению проектами;** **- Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов** **- Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet;** **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач** **Уметь:** **- Применятьрискоориентированный подход впроектной деятельности;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированииипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками разработкитехнического задания и уставапроекта; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						
3.4	**Тема 3.3. Управление проектнойдеятельностью Методы управления проектами;тренды в проектном управлении;тайм-менеджмент; среда дляреализации проекта; управлениепространством дляпроектирования; планированиеработы со стейкхолдерами; IT-инструменты проекта; управлениерезультатами проекта Знать: - Методы управления проектами; - Тренды в проектном управлении; - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; - Международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	- Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач Уметь: - Управлять пространством дляпроектирования; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками планирования работысо стейкхолдерами; - IT-инструментами проекта иуправлением результатами проекта; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						
	Раздел 4.Раздел 4: Инновации иособенности отдельных видовпроектов						
4.1	**Тема 4.1. Инновации Международные стандартыинноваций; линейные моделиинновационного процесса,классификация и виды инноваций;основы инновационногоменеджмента; методы решения**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	инновационных задач;инновационная экосистема иинфраструктура . Уметь: - Привлекать краудинвестиций встартапы НТИ; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета впроектной деятельности; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности						
4.2	**Тема 4.1. Инновации Международные стандартыинноваций; линейные моделиинновационного процесса,классификация и виды инноваций;основы инновационногоменеджмента; методы решенияинновационных задач;инновационная экосистема иинфраструктура Знать: - Международные стандартыинноваций; - Линейные модели инновационногопроцесса**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; - Международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач - Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта; - Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами; - Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности. Уметь: - Привлекать краудинвестиций встартапы НТИ; - Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по						

	Владеть: **- Навыками бухгалтерского учета впроектной деятельности;** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/**						
4.3	**Тема 4.2. Особенности отдельныхвидов проектов Цикл зрелости технологий;специфика формулирования тем вразных проектах; инженерия вчера,сегодня, завтра; местопроектирования в инженерии;особенности инженерных проектов;инженерные проекты полногожизненного цикла; заказчикиинженерных проектов;образовательные результатыинженерных проектов; шаги киженерному проекту;исследовательские проекты; выбортемы исследовательскогоэксперимента в исследовательскомпроекте; представление результатовисследовательского проекта; социо-гуманитарные проекты; что такоесоцио-гуманитарный проект и чемон отличается от проектов другихтипов; основные особенности социо-гуманитарного проекта; этапыработы в социо-гуманитарномпроекте; представление результатасоцио-гуманитарного проекта;основные трудности на путиосуществления социо-гуманитарных проектов; арт-проекты; основные особенноститворческого проекта; работа сзаказчиком и без него; этапыработы в проекте; приемывовлечения в работу в проекте** **Знать:** **- Международные стандартыинноваций;** **- Линейные модели инновационногопроцесса** **- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды;** **- Современные достижения науки втехнологии**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	питания и предлагать новыеконкурентоспособные продукты; **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий;** **- Международные стандарты поуправлению проектами;** **- Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов** **- Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet;** **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач** **- Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта;** **- Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами;** **- Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности.** **Уметь:** **- Привлекать краудинвестиций встартапы НТИ;** **- Применять теоретические моделидля описания предлагаемыхзаданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета впроектной деятельности;** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и**						

	методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						
	Раздел 5.Раздел 5: Инструменты иметодики проектной работы						
5.1	**Тема 5.1. Инструменты проектнойработы Схематизация, сценирование,взаимодействие с внешней средойпроекта: экспедиции и экперты,дизайн-мышление, практикиработы с проектами. ТРИЗ, командапроекта: внешний и внутреннийконтур, техники работы с командойпроекта) Уметь: - Работать с ТРИЗ, с командойпроекта: внешний и внутреннийконтур; - Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; - Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета впроектной деятельности; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Пр/						
5.2	**Тема 5.1. Инструменты проектнойработы Схематизация, сценирование,взаимодействие с внешней средойпроекта: экспедиции и экперты,дизайн-мышление, практикиработы с проектами. ТРИЗ, командапроекта: внешний и внутреннийконтур, техники работы с командойпроекта) Знать: - Схематизация, сценирование; - Взаимодействие с внешней средойпроекта: экспедиции и экперты,дизайн-мышление, практикиработы с проектами; - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; - Международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач - Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта; - Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами; - Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности. Уметь: - Работать с ТРИЗ, с командойпроекта: внешний и внутреннийконтур; - Разбираться в профессиональныхвопросах,**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении; - Решать типовые проектныезадачи; - Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета впроектной деятельности; - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						
5.3	**Тема 5.2. Методики проектнойработы Связи с общественностью; PR ибренд-маркетинг, деловаякоммуникация. деловое общение иэтикет, контроллинг. культураорганизации мотивация,организационное поведение,формирование эмпирической базыисследования выборочный метод впроектном исследовании, сборпервичной информации:анкетирование, измерениекачественных данных. шкалы,методы анализа эмпирическойинформации Знать: - Связи с общественностью, PR ибренд-маркетинг; - Взаимодействие с внешней средойпроекта: экспедиции и экперты,дизайн-мышление, практикиработы с проектами; - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Современные достижения науки в**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	технологии производствваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий;** **- Международные стандарты поуправлению проектами;** **- Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов** **- Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet;** **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач** **- Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта;** **- Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами;** **- Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности.** **Уметь:** **- Работать с формированиемэмпирической базы исследованиявыборочный метод в проектномисследовании;** **- Разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке;** **- Применять математическиепонятия при описании прикладныхзадач и использоватьматематические методы при ихрешении;** **- Решать типовые проектныезадачи;** **- Работать с публикациями впрофессиональной периодике;готовностью посещатьтематические выставки ипередовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходныхданных и разработке проектовпредприятий по выпускуинновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками сбора первичнойинформации: анкетирование,измерение качественных данных.шкалы, методы анализаэмпирической**						

	- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математическогоописания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Организации экосистемыпроектной деятельности вУниверситете /Ср/						
	Раздел 6.Раздел 6: Инновации всфере индустрии питания. Вопросыбезопасности и качества реализациипроекта. Личностный рост						
6.1	**Тема 6.1. Профессиональныестандарты индустрии Обеспечение функционированиясистемы поддержки здоровья ибезопасности труда проектнойкоманды; проектные треки;эргономика рабочей станцииучастника проекта - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Теоретические основы работы порабочим профессиям; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; Уметь - Анализировать информационныеисточники; применятьтеоретические модели для описанияпредлагаемых заданий и получениярезультатов; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи; - Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания; - Применять методы оцениваниясовременных достижений науки втехнологии производства продуктовпитания из растительного сырья ипредлагать**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе исходных данных иразработке проектов предприятийпо выпуску продуктов питания израстительного сырья; **- Выбирать технические средства итехнологии с учетом экологическихпоследствий их применения** **Владеть** **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математического описания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты;** **- Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья;** **- Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Пр/**						
6.2	**Тема 6.1. Профессиональныестандарты индустрии** **Обеспечение функционированиясистемы поддержки здоровья ибезопасности труда проектнойкоманды; проектные треки;эргономика рабочей станцииучастника проекта** **- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды;** **- Теоретические основы работы порабочим профессиям;** **- Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; участвовать**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	исходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускуперсонализированного питания;международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования ирегулирования; - Источники финансированияинноваций, проектов имероприятия по организацииуправления проектами; - Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта; - Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами; - Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности. Уметь - Анализировать информационныеисточники; применятьтеоретические модели для описанияпредлагаемых заданий и получениярезультатов; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи; - Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания; - Применять методы оцениваниясовременных достижений науки втехнологии производства продуктовпитания из растительного сырья ипредлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе						

	предприятий по выпуску продуктовпитания из растительного сырья; - Выбирать технические средства итехнологии с учетом экологическихпоследствий их применения Владеть - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математического описания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья; - Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Ср/						
6.3	**Тема 6.2. Инновационныетехнологии в индустриальномпроизводстве продуктов питанияПерсонализированное питание Пищевая комбинаторика ипроектирование новых видовпродукции; инновационныетехнологии в сфере HoReCa - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Теоретические основы работы порабочим профессиям; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускуперсонализированного питания;международные стандарты**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	проектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования ирегулирования; - Источники финансированияинноваций, проектов имероприятия по организациииуправления проектами; - Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта; - Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами; - Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности. Уметь - Анализировать информационныеисточники; применятьтеоретические модели для описанияпредлагаемых заданий и получениярезультатов; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи; - Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания; - Применять методы оцениваниясовременных достижений науки втехнологии производства продуктовпитания из растительного сырья ипредлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе исходных данных иразработке проектов предприятийпо выпуску продуктов питания израстительного сырья; - Выбирать технические средства итехнологии с учетом						

	Владеть **- Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математического** **описания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов;** **- Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты;** **- Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья;** **- Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Ср/**						
6.4	**Тема 6.3. KPI: что это за система икак ее создать Финансовые KPI; как управлятькомпанией через KPI; контрольныелисты наблюдений; лидерство;карьерный трекинг; как составитьпортфолио достижений;профессиональноепозиционирование и личный бренд** **- Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды;** **- Теоретические основы работы порабочим профессиям;** **- Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускуперсонализированного питания;международные стандарты поуправлению проектами;** **- Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов** **- Базисные инновации и**	8	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	технологические уклады и рынокfoodnet; **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач;** **- Средства и методы оперативно-производственного планирования ирегулирования;** **- Источники финансированияинноваций, проектов имероприятия по организацииуправления проектами;** **- Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта;** **- Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами;** **- Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности.** **Уметь** **- Анализировать информационныеисточники; применятьтеоретические модели для описанияпредлагаемых заданий и получениярезультатов; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи;** **- Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания;** **- Применять методы оцениваниясовременных достижений науки втехнологии производства продуктовпитания из растительного сырья ипредлагать новыеконкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе исходных данных иразработке проектов предприятийпо выпуску продуктов питания израстительного сырья;** **- Выбирать технические средства итехнологии с учетом экологическихпоследствий их применения** **Владеть** **- Организации самообразования,технологиями**						

	методами математического описания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья; - Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Ср/						
	Раздел 7.Раздел 7: Оформлениерезультатов проектнойдеятельности и их						
7.1	**Тема 7.1. Результат проекта и формаего исполнения Выбираем форму представлениярезультата проекта; завершениепроекта, валидация и верификация;чем отличаются результатыинженерных, исследовательских иарт-проектов; экспертизарезультатов проекта; проектныеконкурсы; варианты продолженияпроекта; как проектироватьобразовательные результаты? Уметь: - Анализировать информационныеисточники; применятьтеоретические модели для описанияпредлагаемых заданий и получениярезультатов; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи; - Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания; - Применять методы оцениваниясовременных достижений науки втехнологии производства продуктовпитания из**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическимработам

	растительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе исходных данных иразработке проектов предприятийпо выпуску продуктов питания израстительного сырья; - Выбирать технические средства итехнологии с учетом экологическихпоследствий их применения Владеть: - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математического описания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья; - Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Пр/						
7.2	**Тема 7.1. Результат проекта и формаего исполнения Выбираем форму представлениярезультата проекта; завершениепроекта, валидация и верификация;чем отличаются результатыинженерных, исследовательских иарт-проектов; экспертизарезультатов проекта; проектныеконкурсы; варианты продолженияпроекта; как проектироватьобразовательные результаты? Знать: - Приоритеты в сфере производствапродукции питания и ключевыеглобальные международныетренды; - Теоретические основы работы порабочим профессиям;**	8	17	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	- Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; **- Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускуперсонализированного питания;международные стандарты поуправлению проектами;** **- Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов** **- Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet;** **- Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач;** **- Средства и методы оперативно-производственного планирования ирегулирования;** **- Источники финансированияинноваций, проектов имероприятия по организацииуправления проектами;** **- Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта;** **- Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами;** **- Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности.** **Уметь:** **- Анализировать информационныеисточники; применятьтеоретические модели для описанияпредлагаемых заданий и получениярезультатов; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи;** **- Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания;** **- Применять методы оцениваниясовременных достижений**						

	растительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе исходных данных иразработке проектов предприятийпо выпуску продуктов питания израстительного сырья; - Выбирать технические средства итехнологии с учетом экологическихпоследствий их применения Владеть: - Организации самообразования,технологиями приобретения,использования и обновленияпрофессиональных знаний;методами математического описания типовыхпрофессиональных задач иинтерпретации полученныхрезультатов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья; - Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Ср/						
7.3	**Тема 7.2. Работа с командой проектана этапе его завершения Работа руководителя проекта в зоненеопределенности; задачная формаорганизации деятельности; оборганизации рефлексии в проекте;опыт участников проектов ибудущее членов команд; навыкипрезентации проектов; психотипыличности; дресс-код и стили;подготовка к выступлению;динамические форматы впубличном выступлении; каксоздавать слайды, проникающие вмозг; дизайн-мышление и ux;тесты;. сторителлинг Знать: - Работу руководителя проекта взоне неопределенности; - Динамические форматы в**	8	10	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	публичном выступлении; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускуперсонализированного питания;международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой деятельностипроектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования ирегулирования; - Источники финансированияинноваций, проектов имероприятия по организацииуправления проектами; - Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта; - Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами; - Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности. Уметь: - Создавать слайды, проникающие вмозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи; - Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания; - Применять методы оцениваниясовременных достижений науки втехнологии производства продуктовпитания из растительного						

	новые конкурентоспособныепродукты; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе исходных данных иразработке проектов предприятийпо выпуску продуктов питания израстительного сырья; - Выбирать технические средства итехнологии с учетом экологическихпоследствий их применения Владеть: - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития потребительского рынка,систематизации и обобщенияинформацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья; - Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Ср/						
7.4	**Тема 7.3. Оформление результатовинтелектуальной деятельности Объекты интеллектуальнойсобственности и способы их защиты Знать: - Объекты интеллектуальнойсобственности и способы ихзащиты; - Динамические форматы впубличном выступлении; - Современные достижения науки втехнологии производстваинновационных продуктов питанияи предлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Нормативные документы,определяющие требования припроектировании пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускуперсонализированного питания;международные стандарты поуправлению проектами; - Государственное регулированиепроектной деятельности иэкономическую эффективностикоммерческой**	8	21	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Устный опрос, реферат

	проектов - Базисные инновации итехнологические уклады и рынокfoodnet; - Виды инноваций и проектов, ихинфраструктура и методы решенияинновационных задач; - Средства и методы оперативно-производственного планирования ирегулирования; - Источники финансированияинноваций, проектов имероприятия по организацииуправления проектами; - Жизненные циклы проектов иуправление рисками,возможностями проекта; - Методы управления правленияпроектами и креативныетехнологии управления проектами; - Оценку результативности системыконтроля деятельностипроизводства, осуществленияпоиска, выбора и использованияновой информации в областиразвития индустрии питания игостеприимства, инноваций ипроектной деятельности. Уметь: - Создавать слайды, проникающие вмозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональныхвопросах, сформулированных наматематическом языке; применятьматематические понятия приописании прикладных задач ииспользовать математическиеметоды при их решении; решатьтиповые задачи; - Обосновывать принятиеконкретного технического решенияпри разработке новыхтехнологических процессовпроизводства продукции питания; - Применять методы оцениваниясовременных достижений науки втехнологии производства продуктовпитания из растительного сырья ипредлагать новыеконкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативнымидокументами, определяющимитребования при проектированиипищевых предприятий; участвоватьв сборе исходных данных иразработке проектов предприятийпо выпуску продуктов питания израстительного сырья; - Выбирать технические средства итехнологии с учетом экологическихпоследствий их применения Владеть: - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использованияновой информации в						

	систематизации и обобщенияинформацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современныхдостижений науки в технологиипроизводства продуктов питания израстительного сырья и предлагатьновые конкурентоспособныепродукты; - Проектирования пищевыхпредприятий; участвовать в сбореисходных данных и разработкепроектов предприятий по выпускупродуктов питания израстительного сырья; - Контроля качествапредоставляемых организациямиуслуг по проектированию,реконструкции и монтажуоборудования /Ср/						
	Раздел 8.Контроль в форме зачета соценкой						
8.1	**Контроль в форме зачета с оценкой ПКС-2.1: Знает методы оценкиэффективности системы контролядеятельности департаментов(служб, отделов) предприятийпитания; принципы и методыорганизации системы контроляработы персонала предприятийпитания ПКС-2.2: Умеет анализироватьпроблемы в функционированиисистемы контроля, прогнозироватьих последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущениюподобных ситуаций в будущем ПКС-2.3: Владеет методикойсоздания системы контроля бизнес-процессов на предприятияхпитания**	8	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Итоговое тестирование,вопросы к зачету соценкой

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

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

Кейс-технология

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

Проектная технология

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

Технология «Дебаты»

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

Технология проектного обучения (метод проектов)

Это совокупность приѐмов, действий учащихся в их определѐнной последовательности для достижения поставленнойзадачи – 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 предметныхобластей. Эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческихпо своей сути. В ходе самостоятельной работы учащихся над проектом формируются следующие интеллектуальныеумения: - обстоятельно анализировать (определять и уяснять цели и задачи предстоящей работы); выбирать и планировать формы и методы деятельности; организовать свою самостоятельную работу; учитыватьрезультаты 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 руководствепедагогического 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 образовательныхпрограмм на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся спреподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (втом числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных ксамостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыкамипрофессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа являетсяобязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработкерабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой)аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовыхработ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.

В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения длясамостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную средуУниверситета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

Недостаточный уровень:

Не знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работпо каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукцииобщественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное инематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническомобслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов

Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основесовременных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Не владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрениятехнически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукцииобщественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизациитехнологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов иготовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологическойбезопасности

Пороговый уровень:

Знает отдельные методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего

объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукцииобщественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное инематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническомобслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов

Умеет применять отдельные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основесовременных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Не уверенно владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукцииобщественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизациитехнологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов иготовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологическойбезопасности

Продвинутый уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ покаждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальноестимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании иэксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборови автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современныхметодов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрениятехнически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукцииобщественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизациитехнологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов иготовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологическойбезопасности

Высокий уровень:

Отлично знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объемаработ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукцииобщественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное инематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническомобслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов

Отлично умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основесовременных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения	**1. Недостаточный: компетенци**	**2. Пороговый: компетенциисформированы.**	**3. Продвинутый: компетенциисформированы.**	**4. Высокий: компетенциисформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовыеструктуры знаний.	Знания обширные,системные.	Знания твердые,аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения несформированы.	Умения фрагментарны иносят репродуктивныйхарактер.	Умения носятрепродуктивныйхарактер применяются крешению типовыхзаданий.	Умения успешноприменяются к решениюкак типовых, так инестандартныхтворческих заданий.
Навыки:	Навыки несформированы.	Демонстрируется низкийуровеньсамостоятельностипрактического навыка.	Демонстрируетсядостаточный уровеньсамостоятельностиустойчивогопрактического навыка.	Демонстрируетсявысокий уровеньсамостоятельности,высокая адаптивностьпрактического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы взнаниях учебного материала; - допускаютсяпринципиальные ошибки приответе на основные вопросыбилета, отсутствует знание ипонимание основных понятийи категорий; - непонимание сущностидополнительных вопросов врамках заданий билета; - отсутствие умениявыполнять практическиезадания, предусмотренныепрограммой дисциплины; - отсутствие готовности(способности) к дискуссии инизкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретическогоматериала; - неполные ответы наосновные вопросы, ошибки вответе, недостаточноепонимание сущностиизлагаемых вопросов; - неуверенные и неточныеответы на дополнительныевопросы; - недостаточное владениелитературой,рекомендованной программойдисциплины; - умение без грубых ошибокрешать практические задания,которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и пониманиеосновных вопросовконтролируемого объемапрограммного материала; - твердые знаниятеоретического материала; -способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории, выявлятьпротиворечия, проблемы итенденции развития; - правильные и конкретные,без грубых ошибок ответы напоставленные вопросы; - умение решать практическиезадания, которые следуетвыполнить; - владение основнойлитературой,рекомендованной программойдисциплины; - наличие собственнойобоснованной позиции пообсуждаемым вопросам. Возможны незначительныеоговорки и неточности враскрытии отдельныхположений вопросов билета,присутствует неуверенность вответах на дополнительныевопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние иаргументированные знанияпрограммного материала; - полное понимание сущностии взаимосвязирассматриваемых процессов иявлений, точное знаниеосновных понятий в рамкахобсуждаемых заданий; - способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории; - логическипоследовательные,содержательные, конкретныеи исчерпывающие ответы навсе задания билета, а такжедополнительные вопросыэкзаменатора; - умение решатьпрактические задания; - свободное использование ответах на вопросыматериалов рекомендованнойосновной и дополнительнойлитературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворитель	**Оценка «зачтено/удовлетворительно»,**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочейпрограмме 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
Не знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работпо каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукцииобщественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное инематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом
обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов
Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основесовременных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Не владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрениятехнически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукциинародного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизациитехнологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов иготовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологическойбезопасности
2. Пороговый уровень
Знает отдельные методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объемаработ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукциинародного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное инематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническомобслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов
Умеет применять отдельные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основесовременных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Не уверенно владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукциинародного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизациитехнологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов иготовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологическойбезопасности
3. Продвинутый уровень
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ покаждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальноестимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании иэксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборови автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современныхметодов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрениятехнически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукциинародного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизациитехнологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов иготовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)

методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологическойбезопасности
4. Высокий уровень
Отлично знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объемаработ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукциинародного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное инематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническомобслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов
Отлично умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основесовременных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации истимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Отлично владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукциинародного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизациитехнологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов иготовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологическойбезопасности

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

ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятияпитания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов(служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка идисциплины, 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 американскомдвижении мейкеров?
3. Что необходимо для реализации практики будущего?
4. Поясните, в чем состоит принципиальная разница между площадкой дополнительного образования и мейкерскимкружком
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 экосистемецифровой 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 экосистемецифровой экономики
2.Новая модель компетенций 21 века.
3. Новые виды деятельности в образовательной экосистеме
4. Когнитивные технологии в образовании

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 рынковнациональной технологической инициативы
8. Национальная технологическая инициатива: цели, основные принципы
9.Критерии выборы новых рынков национальной технологической инициативы
10.Национальная технологическая инициатива России: вопросы формирования и проблемы реализации
Тема 1.3. Основы проектной деятельности
Вопросы для самоподготовки
1.Основоположником метода проектов
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.

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
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 рентабельностиинноваций, 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» (отпотребностей рынка – к науке, интерактивная модель (дуальная модель, объединяющая два предыдущих подхода).
9. Способы выхода инноваций на рынок: парадигма «закрытых инноваций», модель «открытые инновации»,соответствиебизнес-модели инновационному процессу.
10. Активизация инновационной деятельности – приоритетная стратегия развития страны

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, ключевыефакторы 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
Тема 5.1 Инструменты проектной работы
Вопросы для самоподготовки
1.Что называется «проектом»?
2. В чем отличительные черты проекта?

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. Личностныйхарактер.
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
9.Понятие квалификации и ее уровня
10. Структура профессионального стандартов

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 РоссийскойФедерации
5. Разработка отраслевой рамки квалификаций для индустрии питания, гостеприимства и туризма
6.Какими законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации следует руководствоваться припримененении 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 общественногопитания.
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.Общие критерии оценивания проекта
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

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
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

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету с оценкой
ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятияпитания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов(служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка идисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Знать
1. Дать определение мультимедиа
2. Назовите способы создания презентации

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 заказчикаизменились 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

Знать

Вопрос1. Основоположником метода проектов в обучении был:

Варианты ответов:

А. К.Д. Ушинский;

Б. Дж. Дьюи;

В. Дж. Джонсон;

Г. Коллингс

Вопрос2.. Какое из приведённых определений проекта верно:

Варианты ответов:

А.Проект – уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенногорезультата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам исрокам;

Б. Проект – совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;

В. Проект – процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантовпродуктов будущего;

Г. Проект – совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта илиуслуги для потребителей.

Вопрос3. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:

Варианты ответов:

А. Глагол;

Б. Прилагательное;

В. Существительное;

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 ипредполагающая 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 принятиерешений, 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; распределениеролей 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 благоприятныхвозможностей 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 ивыработку мероприятий по работе с рисками, их предупреждению и устранению с целью оптимизации результата
В.Процесс применения планов реагирования на риски, отслеживания идентифицированных рисков, мониторингаостаточных рисков, выявления новых рисков и оценки результативности процесса управления рисками на протяжении всегопроекта

Владеть
Вопрос1. Цели по периоду охвата от года до пяти лет
Варианты ответов:
А.Долгосрочные
Б.Краткосрочные
В.Оперативные
Г. Среднесрочные

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

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 дляпонимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Еслисамостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или наближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторенияпройденного 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. Сначалапрочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представлениеоб изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходечтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу истановится 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 работыс ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материалсодержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанногоматериала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – этосистематизированное, 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 – эточетко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствоватьвыписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется наоснове изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника исоставления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуруконспекта. 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 проработкитеоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятияпредполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемойтемы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений пообразцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных)задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнениеконтрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательноознакомиться 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 длясамопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Всеписьменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельнойработы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированиемпрактических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала,формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной 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 каждойлабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретическогоматериала. 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 описаниевсей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональнойподготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственностьтребований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основныетребования 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, покоторому 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 выполненияработы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до0,5 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, аограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объемлитературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс полученияданных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработкиэкспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а такжеподробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткийанализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работев электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтомTimes 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 опроверенном 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 нужныразвернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функциирефората. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функцийзависит 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 данногоисследования. 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 еслииспользуется 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. Названиякниг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию иоформлению».
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. Вопросыстроятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). Прирешении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации.Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросыдисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменнымизамечаниями 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 основесамостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередкоспорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. Отстудента 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 ихмежду 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 ходесобеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данногоисточника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранногоматериала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка кколлоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематикупроблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, насамостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят изрекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа сперечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентамцеленаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиумуследует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросыколлоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться кучебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольшихгруппах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить

степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либосторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированнаяоценка 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 этомслучае 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, чтоправильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без пониманиясущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – формаучебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими порезультатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае являетсякоординатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара иосновные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсужденийнаправлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – этотакая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся сучебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинараидут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делаютобобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладенияметодологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладетьнавыками 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 согласованнойс преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов,посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической ипрактической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большоеместо в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценкерассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитическихспособностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь;работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основызнаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, чтоименно 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 ивызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада;подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределениесобранного 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, вкоторой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представитьдостаточно 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 определенномуразделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимыхличностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владениятерминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания иупорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру иэффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяетоценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии итворческому 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 натестирование, 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, семинарскихзанятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может бытьнесколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. Позавершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на негопродуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежатьмеханических 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 интервал2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должныбыть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, чтопозволит 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 входе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематическии 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 лабораторныхзанятиях 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. Управлениепроектами [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 пособиедля 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 региональногоразвития РФ (макет-проект) [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Научный эксперт, 2009. - 256 с. – Режимдоступа: 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 техническогосервиса [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 [Электронныйресурс]:монография. - Москва: Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН, 2004. - 63 с. – Режимдоступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82789
Л.2.5	Новиков А. М., Новиков Д. А. Образовательный проект (методология образовательной деятельности): пособие дляработников образования, участвующих в инновационной деятельности [Электронный ресурс]:практическоепособие. - 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 техническогосервиса [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 [Электронныйресурс]: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. - 75с. – 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 государственнойконкурентной 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) [Электронныйресурс]: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 18-1310 -Лаборатория : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 15 рабочих местобучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электроннуюинформационно-образовательную среду; Ноутбук переносной; Переносной проектор; Переносной экран; Учебно-наглядные пособия
8.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 -Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практическихзанятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведениягрупповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие местаобучающихся; Рабочее место преподавателя; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измерительдеформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделийУОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объемахлеба 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
8.3	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а -Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практическихзанятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведениягрупповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие местаобучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ сподключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду;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; потовароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные,макаронные, кондитерские изделия

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИВОЗМОЖНОСТЯМИ

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

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

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 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

==========

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

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 _____

==========

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

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 __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

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

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 __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____