МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
_____ Н.С. Коржикова
«21» апреля 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.01 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Проектирование

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Год набора:	2025
Общая трудоемкость:	72 часов/2 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00b895e5d3e87e5e81c0f723de8ac92877
Действителен: с 06.08.2024 по 30.10.2025
Владелец: **Коржикова Надежда Сергеевна**
Должность: **Директор**

Вязьма, 2025 г.

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

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Проектирование"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. тех. наук, доцент Степаненкова Л.Н._____ _____

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 11 апреля 2025 г. № 9
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____ _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

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

1.2. Задачи:

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

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

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

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Недель	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	32	32	32	32
В том числе в форме практ.подготовки	4		4	
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 7 семестр

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

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

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

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

ПКС-2.2: Умеет планировать, координировать и контролировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса

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

ПКС-3:Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности

ПКС-3.1: Знает основные этапы и методы разработки проектов, принципы и правила практической реализации проекта

ПКС-3.2: Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий в целях развития гражданственности и профессионализма

ПКС-3.3: Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции, социальной ответственности, патриотизма и лидерства, рефлексии своей деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1: Основы проектной деятельности						
1.1	**Тема 1.1. Образовательная экосистема** **История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения,**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
1.2	**Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

1.3	**Тема 1.3. Основы проектной деятельности** **Определение понятия «проект»; ключевые особенности проекта; процессная и проектная деятельность; международные стандарты по управлению проектами; назначение стандартов; российские стандарты по управлению проектами; проблемы отечественного управления проектами; результаты проектов; виды проектов; типология проектов; юридические лица, имеющие важное гражданско-правовое значение; сводный план проекта (составление операционного, оперативного, тактического и стратегического планов проекта); жизненный цикл проекта; уровни вовлеченности в проект).** **Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	информацию /Пр/						
1.4	**Тема 1.1. Образовательная экосистема** **История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	информацию; **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/**						
1.5	**Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ.** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения,**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
1.6	**Тема 1.3. Основы проектной деятельности Определение понятия «проект»; ключевые особенности проекта; процессная и проектная деятельность; международные стандарты по управлению проектами; назначение стандартов; российские стандарты по управлению проектами; проблемы отечественного управления проектами; результаты проектов; виды проектов; типология проектов; юридические лица, имеющие важное гражданско-правовое значение; сводный план проекта (составление операционного, оперативного, тактического и стратегического планов проекта); жизненный цикл проекта; уровни вовлеченности в проект). Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ. Знать: - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь:**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	- Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 2.Раздел 2: Участники проекта. Планирование и подготовка проекта к запуску						
2.1	**Тема 2.1. Роли в проектной команде Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент Уметь:- Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	- Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
2.2	**Тема 2.2. Командообразование Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы) Знать: - Принципы командообразования; - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	инновационных задач **Уметь:** **- Применять на практике элементы тимбилдинга;** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками командообразования на основе знания цепочки "команда - личность – архетипы";** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
2.3	**Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности** **Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту** **Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **-**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	Уметь: **- Применять на практике переход тематизации от проекта к результату;** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками определения мероприятий проекта;** **- Навыками перехода от технического проекта к гранту;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
2.4	**Тема 2.1. Роли в проектной команде Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент** **Знать:** **- Экосистему различных типов проектов;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/**						
2.5	**Тема 2.2. Командообразование**	7	1	0	0	ПКС-	вопросы к

	Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы) **Знать:** **- Принципы командообразования;** **- Экосистему различных типов проектов;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Применять на практике элементы тимбилдинга;** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками командообразования на основе знания цепочки**					2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	самоподготовке

	"команда - личность – архетипы"; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
2.6	**Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту Знать: - Принципы постановки проблемы в проекте; - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач Уметь: - Применять на практике переход тематизации от проекта к результату; - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками определения мероприятий проекта; - Навыками перехода от технического проекта к гранту; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 3.Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью						
3.1	**Тема 3.1. Управление финансами проекта Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
3.2	**Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте Рискоориентированный подход в проектной деятельности, управление проектом, устав проекта, инициация проекта, наделения руководителя полномочиями и ответственностью, ограничение рсурсов Уметь: - Применять рискоориентированный подход в проектной деятельности; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками разработки технического задания и устава проекта; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
3.3	**Тема 3.3. Управление проектной деятельностью Методы управления проектами; тренды в проектном управлении; тайм-менеджмент; среда для реализации проекта; управление пространством для проектирования; планирование работы со стейкхолдерами; IT-инструменты проекта; управление результатами проекта Уметь: - Управлять пространством для проектирования; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	требования при проектировании пищевых предприятий; **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками планирования работы со стейкхолдерами;** **- IT-инструментами проекта и управлением результатами проекта;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
3.4	**Тема 3.1. Управление финансами проекта** **Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности** **Знать:** **- Источники финансирования стартапов;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	- Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/**						
3.5	**Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте Рискоориентированный подход в проектной деятельности, управление проектом, устав проекта, инициация проекта, наделения руководителя полномочиями и ответственностью, ограничение ресурсов** **Знать:** **- Входы и выходы различных этапов проектной работы;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	проектной деятельности в Университете /Ср/						
3.6	**Тема 3.3. Управление проектной деятельностью** **Методы управления проектами; тренды в проектном управлении; тайм-менеджмент; среда для реализации проекта; управление пространством для проектирования; планирование работы со стейкхолдерами; IT-инструменты проекта; управление результатами проекта** **Знать:** **- Методы управления проектами;** **- Тренды в проектном управлении;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Управлять пространством для проектирования;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками планирования работы со стейкхолдерами; - IT-инструментами проекта и управлением результатами проекта; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 4.Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов						
4.1	**Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
4.2	**Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов Цикл зрелости технологий; специфика формулирования тем в разных проектах; инженерия вчера, сегодня, завтра; место проектирования в инженерии; особенности инженерных проектов; инженерные проекты полного жизненного цикла; заказчики инженерных проектов; образовательные результаты инженерных проектов; шаги к инженерному проекту; исследовательские проекты; выбор темы исследовательского эксперимента в исследовательском проекте; представление результатов исследовательского проекта; социо-гуманитарные проекты; что такое социо-гуманитарный проект и чем он отличается от проектов других типов; основные особенности социо-гуманитарного проекта; этапы работы в социо-гуманитарном проекте; представление результата социо-гуманитарного проекта; основные трудности на пути осуществления социо-гуманитарных проектов; арт-проекты; основные особенности творческого проекта; работа с заказчиком и без него; этапы работы в проекте; приемы вовлечения в работу в проекте Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
4.3	**Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура Знать: - Международные стандарты инноваций; - Линейные модели инновационного процесса - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	предприятий; **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;** **- Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами;** **- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.** **Уметь:** **- Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;**						

	- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/**						
4.4	**Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов** **Цикл зрелости технологий; специфика формулирования тем в разных проектах; инженерия вчера, сегодня, завтра; место проектирования в инженерии; особенности инженерных проектов; инженерные проекты полного жизненного цикла; заказчики инженерных проектов; образовательные результаты инженерных проектов; шаги к инженерному проекту; исследовательские проекты; выбор темы исследовательского эксперимента в исследовательском проекте; представление результатов исследовательского проекта; социо-гуманитарные проекты; что такое социо-гуманитарный проект и чем он отличается от проектов других типов; основные особенности социо-гуманитарного проекта; этапы работы в социо-гуманитарном проекте; представление результата социо-гуманитарного проекта; основные трудности на пути осуществления социо-гуманитарных проектов; арт-проекты; основные особенности творческого проекта; работа с заказчиком и без него; этапы работы в проекте; приемы вовлечения в работу в проекте** **Знать:** **- Международные стандарты инноваций;** **- Линейные модели инновационного процесса** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в						

	Университете /Ср/						
	Раздел 5.Раздел 5: Инструменты и методики проектной работы						
5.1	**Тема 5.1. Инструменты проектной работы** **Схематизация, сценирование, взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами. ТРИЗ, команда проекта: внешний и внутренний контур, техники работы с командой проекта)** **Уметь:** **- Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам
5.2	**Тема 5.2. Методики проектной работы** **Связи с общественностью; PR и бренд-маркетинг, деловая коммуникация. деловое общение и этикет, контроллинг. культура организации мотивация,**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	организационное поведение, формирование эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании, сбор первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации **Уметь:** **- Работать с формированием эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками сбора первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/**						
5.3	**Тема 5.1. Инструменты проектной работы** **Схематизация, сценирование, взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами. ТРИЗ,**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

	команда проекта: внешний и внутренний контур, техники работы с командой проекта) **Знать:** **- Схематизация, сценирование;** **- Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **- Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта;** **- Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами;** **- Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.** **Уметь:** **- Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными**						

	документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть:** **- Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности;** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/**						
5.4	**Тема 5.2. Методики проектной работы** **Связи с общественностью; PR и бренд-маркетинг, деловая коммуникация. деловое общение и этикет, контроллинг. культура организации мотивация, организационное поведение, формирование эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании, сбор первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации** **Знать:** **- Связи с общественностью, PR и бренд-маркетинг;** **- Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами;** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 6.Раздел 6: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный рост						
6.1	**Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды . Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	- Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/						
6.2	**Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления**	7	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/						
6.3	**Тема 6.3. KPI: что это за система и как ее создать Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений; Теоретические основы работы по рабочим профессиям; Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/**						
6.4	**Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии** **Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Теоретические основы работы по рабочим профессиям;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами;**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	последствий их применения Владеть - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
6.5	**Тема 6.2. Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Теоретические основы работы по рабочим профессиям; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и**	7	3	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/**						
6.6	**Тема 6.3. KPI: что это за система и как ее создать** **Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Теоретические основы работы по рабочим профессиям;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
	Раздел 7.Раздел 7: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация						
7.1	**Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения Выбираем форму представления результата проекта; завершение проекта, валидация и верификация; чем отличаются результаты инженерных, исследовательских и арт-проектов; экспертиза результатов проекта; проектные конкурсы; варианты продолжения проекта; как проектировать образовательные результаты? Уметь: - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании**	7	6	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/**						
7.2	**Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения** **Работа руководителя проекта в зоне неопределенности; задачная форма организации деятельности; об организации рефлексии в проекте; опыт участников проектов и будущее членов команд; навыки презентации проектов; психотипы личности; дресс-код и стили; подготовка к выступлению; динамические форматы в публичном выступлении; как создавать слайды, проникающие в мозг; дизайн-мышление и ux; тесты;. сторителлинг** **Уметь:** **- Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть:** **- Навыками презентации проектов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/**						
7.3	**Тема 7.3. Оформление результатов интелектуальной деятельности Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты** **Уметь:** **- Создавать слайды, проникающие в мозг с помощью дизайн-мышления; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Пр/						
7.4	**Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения Выбираем форму представления результата проекта; завершение проекта, валидация и верификация; чем отличаются результаты инженерных, исследовательских и арт-проектов; экспертиза результатов проекта; проектные конкурсы; варианты продолжения проекта; как проектировать образовательные результаты? Знать: - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
7.5	**Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения Работа руководителя проекта в зоне неопределенности; задачная форма организации деятельности; об организации рефлексии в проекте; опыт участников проектов и будущее членов команд; навыки презентации проектов; психотипы личности; дресс-код и стили; подготовка к выступлению; динамические форматы в публичном выступлении; как создавать слайды, проникающие в мозг; дизайн-мышление и ux; тесты;. сторителлинг Знать:**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: - Навыками презентации проектов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
7.6	**Тема 7.3. Оформление результатов интелектуальной деятельности Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты Знать: - Объекты интеллектуальной собственности и способы их защиты; - Динамические форматы в публичном выступлении; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование**	7	5	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к самоподготовке

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

	- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования /Ср/						
	Раздел 8.Раздел 8.Обучение служением						
8.1	**8.1Тема Ведение в социальное проектирование. Анализ ситуации и постановка проблемы знать виды социальных проектов уметь анализировать ситуацию владеть методами социального проектирования /Ср/**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы для самоподготовки
8.2	**8.2 Тема Выработка гипотезы проектного решения. разработка и защита паспорта проект знать основы выработки гипотезы проектного решения уметь разрабатывать паспорт проекта владеть основами разработки и защиты паспорта проекта /Ср/**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы для самоподготовки
8.3	**8.3 Тема Реализация общественного проекта Защита результатов, подведение итогов и рефлексия деятельности знать реализацию общественного проекта уметь защищать результаты владеть рефлексии деятельности /Ср/**	7	1	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 9.Контроль в форме зачета с оценкой						
9.1	**Контроль в форме зачета с оценкой ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях**	7	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к зачету с оценкой, итоговое тестирование

	питания **ПКС-3: Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности** **ПКС-3.1: Знает основные этапы и методы разработки проектов, принципы и правила практической реализации проекта** **ПКС-3.2: Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий в целях развития гражданственности и профессионализма** **ПКС-3.3: Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции, социальной ответственности, патриотизма и лидерства, рефлексии своей деятельности /ЗаО/**						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

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

Кейс-технология

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

Проектная технология

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

Технология «Дебаты»

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

Технология проектного обучения (метод проектов)

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

проводить рефлексию итогов процесса самостоятельной работы и себя в нем

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

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

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

Недостаточный уровень:

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

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Владеет методикой создания системы контроля

Пороговый уровень:

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

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов

Продвинутый уровень:

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

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

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях

Высокий уровень:

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

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

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

ПКС-3:Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности

Недостаточный уровень:

Знает основные этапы разработки проектов

Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных ограничений

Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере

Пороговый уровень:

Знает основные методы разработки проектов

Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных этических ограничений
Уровень 1

Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров

Продвинутый уровень:

Знает основные этапы и методы разработки проектов

Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений

Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции, социальной ответственности

Высокий уровень:

Знает основные этапы и методы разработки проектов, принципы и правила практической реализации проекта

Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий в целях развития гражданственности и профессионализма
Уровень 1

Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции, социальной ответственности, патриотизма и лидерства, рефлексии своей деятельности
Уровень 1

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

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

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и

- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

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

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных ограничений
Знает основные этапы разработки проектов
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Владеет методикой создания системы контроля
Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере
2. Пороговый уровень
Знает основные методы разработки проектов
Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных этических ограничений Уровень 1
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать
Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
3. Продвинутый уровень
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях
Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции, социальной ответственности
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Знает основные этапы и методы разработки проектов
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению
Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений
4. Высокий уровень
Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий в целях развития гражданственности и профессионализма Уровень 1
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Знает основные этапы и методы разработки проектов, принципы и правила практической реализации проекта
Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции, социальной ответственности, патриотизма и лидерства, рефлексии своей деятельности Уровень 1

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

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

ПКС-3: Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности

Раздел 1: Основы проектной деятельности

Практическая работа Тема 1.1. Образовательная экосистема

Вопросы к практической работе

1. Дайте определение понятию «образовательная экосистема». Какие основные компоненты в неё входят?
2. Опишите роль проектной деятельности в современной образовательной экосистеме.
3. Каковы ключевые принципы формирования устойчивой образовательной экосистемы?
4. Назовите и охарактеризуйте основные субъекты образовательной экосистемы (студенты, преподаватели, администрация, внешние партнёры и др.).
5. Как цифровые технологии влияют на развитие образовательной экосистемы? Приведите примеры.
6. В чём заключается взаимосвязь между образовательной экосистемой и требованиями рынка труда?
7. Какие методы и инструменты используются для анализа и проектирования образовательной экосистемы?
8. Опишите возможные проблемы и вызовы при формировании образовательной экосистемы в вузе.
9. Какова роль государственного регулирования в развитии образовательной экосистемы?
10. Приведите пример успешной образовательной экосистемы (российской или зарубежной) и проанализируйте её ключевые преимущества.

Практическая работа Тема 1.2. Национальная технологическая инициатива

Вопросы к практической работе

1. Дайте определение Национальной технологической инициативе (НТИ). Каковы её основные цели и задачи?
2. Перечислите ключевые направления (рынки) НТИ. Какие из них являются наиболее приоритетными для России?
3. Какова роль государства в реализации НТИ? Назовите основные документы и программы, регулирующие эту инициативу.
4. Опишите механизмы взаимодействия между вузами, бизнесом и научными организациями в рамках НТИ.
5. Какие технологии являются драйверами развития НТИ? Приведите примеры конкретных технологических решений.
6. Как НТИ влияет на развитие инновационной экономики России?
7. Назовите основные вызовы и барьеры, с которыми сталкивается реализация НТИ в России.
8. Какова роль университетов и образовательных учреждений в поддержке НТИ?
9. Приведите примеры успешных проектов или стартапов, разработанных в рамках НТИ.
10. Каковы перспективы развития НТИ в условиях глобальной технологической конкуренции?

Практическая работа Тема 1.3. Основы проектной деятельности Определение понятия «проект»; ключевые особенности проекта; процессная и проектная деятельность; международные стандарты по управлению проектами; назначение стандартов

Вопросы к практической работе

1. Дайте определение понятию «проект». Чем проект отличается от операционной деятельности?
2. Назовите ключевые характеристики проекта (временность, уникальность, ограниченность ресурсов и др.). Объясните их значение.
3. В чем разница между процессной и проектной деятельностью? Приведите примеры.
4. Какие основные фазы (этапы) включает жизненный цикл проекта? Опишите их содержание.
5. Что такое управление проектами? Назовите основные функции управления проектами.
6. Какие международные стандарты по управлению проектами вам известны? Кратко охарактеризуйте их (PMBOK, ISO 21500, PRINCE2 и др.).
7. В чем заключается назначение стандартов в управлении проектами? Как они влияют на успешность реализации проекта?
8. Каковы основные роли и обязанности участников проекта (руководитель проекта, команда, заказчик, стейкхолдеры)?
9. Какие методы и инструменты управления проектами наиболее распространены? Приведите примеры их применения.
10. Какие факторы влияют на успех или неудачу проекта? Как можно минимизировать риски?

Тема 1.1. Образовательная экосистема

Вопросы для самоподготовки

1. Как трансформируется понятие "образовательная экосистема" в условиях цифровизации общества?
2. Какие новые субъекты появились в образовательной экосистеме за последние 5 лет и как они влияют на её развитие?
3. Проанализируйте, как пандемия COVID-19 изменила структуру образовательных экосистем в мировом масштабе

6. Какие этические дилеммы возникают при развитии сквозных технологий НТИ (искусственный интеллект, генетика)?
7. Сравните модель НТИ с аналогичными технологическими инициативами других стран (например, Китай, США, ЕС).
8. Как участие в НТИ влияет на конкурентноспособность российских компаний на глобальных рынках?
9. Какие новые профессии и компетенции появились благодаря развитию направлений НТИ?
10. Спрогнозируйте, какие новые технологические рынки могут быть включены в НТИ в ближайшие 5-7 лет.

Тема 1.3. Основы проектной деятельности
Вопросы для самоподготовки
1. Как цифровая трансформация изменила традиционные подходы к определению понятия "проект" в современной экономике?
2. Какие новые характеристики проектов появились в условиях VUCA-мира (нестабильность, неопределённость, сложность, неоднозначность)?
3. Проанализируйте, как agile-методологии трансформируют границы между процессной и проектной деятельностью.
4. Какие когнитивные искажения чаще всего влияют на принятие решений в управлении проектами и как их можно минимизировать?
5. Как метавселенные и технологии Web 3.0 меняют подходы к управлению распределёнными проектными командами?
6. Какие этические дилеммы возникают при применении искусственного интеллекта в управлении проектами?
7. Сравните эффективность различных международных стандартов (PMBOK, PRINCE2, ISO 21500) для разных типов проектных культур.
8. Как концепция устойчивого развития (ESG) интегрируется в современные стандарты управления проектами?
9. Какие новые роли в проектных командах появились в последние 5 лет и как они меняют традиционную структуру управления?
10. Спрогнозируйте, какие принципы управления проектами станут ключевыми в условиях развития квантовых технологий?
Раздел 2: Участники проекта.
Практическая работа Тема 2.1. Роли в проектной команде
Вопросы к практической работе
1. . Дайте определение понятию "проектная команда". Каковы её ключевые характеристики?
2. Перечислите основные роли в проектной команде согласно стандарту PMBOK.
3. В чем заключается разница между ролями project manager и product owner?
4. Какие компетенции необходимы для эффективной работы scrum-мастера?
5. Опишите функции бизнес-аналитика в проектной команде.
6. Какую роль играют стейкхолдеры в формировании проектной команды?
7. Какие soft skills наиболее важны для членов проектной команды?
8. В чем особенности формирования кросс-функциональных команд?
9. Какие проблемы могут возникнуть при распределении ролей в проектной команде?
10. Как оценивается эффективность работы проектной команды?

Практическая работа Тема 2.2. Командообразование
Вопросы к практической работе
1. Дайте определение понятию "командообразование" (тимбилдинг). Каковы его основные цели?
2. Назовите ключевые этапы формирования команды по Такману (Tuckman’s stages). Опишите каждый из них.
3. Какие методы и инструменты используют для эффективного командообразования? Приведите примеры.
4. В чем разница между рабочей группой и сплоченной командой?
5. Как лидер влияет на процесс командообразования? Какие стили лидерства наиболее эффективны?
6. Какие конфликты могут возникать в команде и как их можно разрешить?
7. Как корпоративная культура влияет на формирование команд?
8. Какие ролевые модели существуют в команде (по Белбину или другим теориям)?
9. Как оценить эффективность командообразования? Какие метрики используют?
10. Какие ошибки чаще всего допускают при организации тимбилдинга? Как их избежать?

Практическая работа Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности
Вопросы к практической работе
1. Дайте определение целеполаганию в проектной деятельности. Каковы его основные принципы?
2. В чем разница между стратегическими и тактическими целями проекта? Приведите примеры.
3. Опишите структуру SMART-целей и объясните, почему этот метод эффективен.
4. Какие инструменты планирования (Gantt-диаграммы, PERT, Канбан) используются в проектах?
5. Как декомпозиция работ (WBS) помогает в планировании проекта?
6. Какие риски могут возникнуть при неправильном целеполагании? Как их минимизировать?
7. Как контекст проекта (сроки, бюджет, стейкхолдеры) влияет на процесс планирования?
8. Какие методы приоритезации задач (Матрица Эйзенхауэра, MoSCoW) вы знаете?
9. Как гибкие методологии (Agile, Scrum) подходят к планированию по сравнению с классическими (Waterfall)?
10. Какие ключевые документы (устав проекта, план управления) создаются на этапе планирования?

Тема 2.1. Роли в проектной команде
Вопросы для самоподготовки

9. Какие нейрофизиологические аспекты нужно учитывать при распределении ролей?
10. Спрогнозируйте эволюцию проектных ролей в условиях развития квантовых технологий.

Тема 2.2. Командообразование
Вопросы для самоподготовки
1. Как цифровые технологии (VR, онлайн-платформы) меняют подходы к командообразованию?
2. Какие нейронаучные принципы лежат в основе эффективного тимбилдинга?
3. Как удаленная работа влияет на сплоченность команды? Какие есть решения?
4. Какие культурные различия нужно учитывать при формировании международных команд?
5. Как искусственный интеллект может помочь в анализе динамики команды?
6. Какие неформальные практики (например, геймификация) усиливают командную работу?
7. Как поколенческие различия (бумеры, миллениалы, зумеры) влияют на тимбилдинг?
8. Какие этические аспекты важно учитывать при командообразовании?
9. Как биометрические данные (анализ стресса, эмоций) могут использоваться в тимбилдинге?
10. Каким будет тимбилдинг будущего через 10 лет? Спрогнозируйте тренды.
Тема 2.3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности
Вопросы для самоподготовки
1. Как искусственный интеллект может оптимизировать процесс планирования проектов?
2. Какие когнитивные искажения (например, "эффект планирования") мешают реалистичному целеполаганию?
3. Как нейроменеджмент объясняет процессы принятия решений при планировании?
4. В чем особенности планирования в условиях неопределенности (VUCA-мир)?
5. Как бирюзовые организации подходят к целеполаганию по сравнению с традиционными?
6. Какие этические аспекты важно учитывать при постановке целей проекта?
7. Как блокчейн может изменить подходы к контролю выполнения планов?
8. Какие новые технологии (например, цифровые двойники) меняют классическое планирование?
9. Как культурные различия влияют на восприятие сроков и дедлайнов в международных проектах?
10. Каким будет планирование проектов в 2030 году? Назовите 3 ключевых тренда.

Раздел 3: Финансирование и управление проектной деятельностью
Практическая работа Тема 3.1. Управление финансами проекта
Вопросы к практической работе
1. Дайте определение управления финансами проекта. Каковы его основные задачи?
2. Какие источники финансирования проектов существуют? Опишите их преимущества и недостатки.
3. В чем разница между бюджетом проекта и сметой затрат?
4. Какие основные статьи расходов учитываются при планировании бюджета проекта?
5. Как нормативный метод расчета затрат применяется в управлении финансами проекта?
6. Какие риски финансового характера могут возникнуть в проекте? Как ими управлять?
7. Как кэш-флоу (поток денежных средств) влияет на успешность проекта?
8. Какие методы контроля расходов (например, EVM - Earned Value Management) используются в проектах?
9. Как изменения в проекте влияют на его бюджет? Какие процедуры регулируют эти изменения?
10. Какие отчетные документы по финансам проекта обязательны для предоставления стейкхолдерам?
Практическая работа Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте
Вопросы к практической работе
1. Что такое управление рисками в проекте?
2. Назовите основные этапы процесса управления рисками.
3. Какие методы используются для идентификации рисков?
4. Как оцениваются риски по степени влияния и вероятности?
5. Какие стратегии реагирования на негативные риски существуют?
6. Что такое управление возможностями в проекте?
7. Какие стратегии применяются для работы с возможностями?
8. Что включает в себя процесс управления изменениями в проекте?
9. Какие инструменты используются для контроля изменений?
10. Как минимизировать негативное влияние изменений на проект?

Практическая работа Тема 3.3. Управление проектной деятельностью
Вопросы к практической работе
1. Что такое проект? Назовите основные характеристики проекта.
2. Какие основные процессы включает управление проектами?
3. Что такое треугольник управления проектами (Triple Constraint)?
4. Какие роли участвуют в управлении проектом?
5. Что такое устав проекта (Project Charter) и зачем он нужен?
6. Как формируется команда проекта? Какие методы используются?
7. Какие методы планирования сроков проекта вы знаете?
8. Что такое управление коммуникациями в проекте?

9. Как оценивается успешность проекта?
10. Какие основные причины неудач проектов?
Тема 3.1. Управление финансами проекта
Вопросы для самоподготовки
1. Как цифровые технологии (блокчейн, AI) могут оптимизировать управление финансами проекта?
2. Какие когнитивные искажения (например, "эффект сверхуверенности") влияют на финансовое планирование?
3. Как криптовалюты и токенизация могут изменить подходы к финансированию проектов?
4. В чем особенности управления финансами в Agile-проектах по сравнению с классическими методами?
5. Как ESG-критерии (экология, социальная ответственность, управление) влияют на финансовые решения в проектах?
6. Какие этические дилеммы возникают при распределении бюджета проекта?
7. Как макроэкономические факторы (инфляция, курсы валют) влияют на бюджет долгосрочных проектов?
8. Какие новые финансовые инструменты (краудфандинг, PPP) становятся популярными в проектной деятельности?
9. Как культурные различия влияют на финансовую дисциплину в международных проектах?
10.Каким будет управление финансами проектов в 2030 году? Назовите 3 ключевых тренда.

Тема 3.2. Управление рисками и возможностями проекта, управление изменениями в проекте
Вопросы для самоподготовки
1. В чем разница между риском и проблемой в проекте?
2. Как проводится количественный анализ рисков? Какие методы используются?
3. Что такое резервы на непредвиденные обстоятельства (Contingency Reserves)?
4. Какие роли участвуют в процессе управления рисками в проекте?
5. Как SWOT-анализ помогает в управлении рисками?
6. Какие документы используются для регистрации и отслеживания рисков?
7. Как изменения в проекте влияют на его бюджет и сроки?
8. Какие критерии используются для оценки необходимости внесения изменений?
9. Как коммуникация влияет на эффективность управления изменениями?
10. Какие лучшие практики управления рисками и изменениями существуют в PMBOK или других стандартах?

Тема 3.3. Управление проектной деятельностью
Вопросы для самоподготовки
1. В чем разница между проектом и операционной деятельностью?
2. Какие методологии управления проектами вы знаете? (Waterfall, Agile, Scrum, Kanban и др.)
3. Как определить ключевых стейкхолдеров проекта?
4. Что такое Work Breakdown Structure (WBS) и как она применяется?
5. Какие инструменты используются для управления рисками в проекте?
6. Как оценить экономическую эффективность проекта? (NPV, ROI, IRR и др.)
7. Какие существуют методы управления конфликтами в проектной команде?
8. Как осуществляется контроль качества в проекте?
9. Что такое Change Management в проекте и как он реализуется?
10. Какие современные тенденции в управлении проектами вы знаете? (Гибкие методологии, цифровизация, ИИ и др.)
Раздел 4: Инновации и особенности отдельных видов проектов
Практическая работа Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций
Вопросы к практической работе
1. Дайте определение инновации. Каковы ключевые характеристики инновационного процесса?
2. Назовите основные типы инноваций по классификации ОЭСР. Приведите примеры каждого типа.
3. Опишите жизненный цикл инновации от идеи до коммерциализации.
4. Какие международные стандарты в области инновационного менеджмента вы знаете? Охарактеризуйте стандарт ISO 56000.
5. В чем заключается концепция "открытых инноваций" (Open Innovation)? Как она реализуется на практике?
6. Каковы основные компоненты системы управления интеллектуальной собственностью в инновационной деятельности?
7. Опишите методы оценки эффективности инновационных проектов. Какие показатели используются?
8. Какие барьеры существуют для внедрения инноваций в современных организациях?
9. Какова роль государственной политики в стимулировании инновационной деятельности?
10. Приведите примеры успешного применения международных стандартов инноваций в российских компаниях.
Практическая работа Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов
Вопросы к практической работе
1. Какие основные классификации проектов существуют? Опишите критерии их разделения.
2. В чем особенности инвестиционно-строительных проектов? Назовите их ключевые характеристики.
3. Опишите специфику IT-проектов. Какие методологии управления для них наиболее эффективны?
4. Каковы особенности научно-исследовательских проектов? Как оценивается их результативность?
5. Чем отличаются организационные проекты от других видов проектов? Приведите примеры.
6. Какие специфические риски характерны для международных проектов? Как ими управлять?
7. В чем особенности социальных проектов? Какие показатели используются для оценки их эффективности?
8. Опишите характерные черты инновационных проектов. Какие методы управления для них наиболее подходят?
9. Какие особенности имеют образовательные проекты? Как оценивается их успешность?
10. В чем заключаются основные сложности управления комплексными программами, состоящими из нескольких проектов?
Тема 4.1. Инновации Международные стандарты инноваций

3. Как система стандартов ISO 56000 помогает организациям в управлении инновациями?
4. Опишите модель "Тройной спирали" (Triple Helix) и ее значение для инновационного развития.
5. Какие существуют методы защиты интеллектуальной собственности в инновационной деятельности?
6. В чем особенности управления рисками в инновационных проектах?
7. Как оценивается коммерческий потенциал инноваций? Какие методы анализа применяются?
8. Какие организационные структуры наиболее эффективны для инновационного развития компаний?
9. Опишите роль венчурного финансирования в инновационном процессе.
10. Каковы перспективы развития международных стандартов инноваций в условиях цифровой трансформации?

Тема 4.2. Особенности отдельных видов проектов Цикл зрелости технологий
Вопросы для самоподготовки
1. Сравните особенности управления строительными и IT-проектами. В чем принципиальные различия?
2. Какие нормативно-правовые аспекты необходимо учитывать при реализации международных проектов?
3. Как меняется система управления проектом в зависимости от его масштаба (мелкий, средний, мегапроект)?
4. Какие специфические инструменты управления используются в научно-исследовательских проектах?
5. В чем особенности финансирования различных видов проектов (гранты, инвестиции, бюджетные средства)?
6. Как учитываются отраслевые особенности при управлении проектами в разных сферах (медицина, образование, промышленность)?
7. Какие современные тенденции наблюдаются в управлении инновационными проектами?
8. Как организовать эффективное управление распределенной командой в международных проектах?
9. Какие методы оценки эффективности наиболее подходят для социально значимых проектов?
10. Как цифровые технологии трансформируют управление различными видами проектов?

Раздел 5. Инструменты и методики проектной работы
Практическая работа Тема 5.1 Инструменты проектной работы
Вопросы к практической работе
1. Какие основные категории инструментов проектного управления существуют? Опишите их назначение.
2. Как строится иерархическая структура работ (WBS) и какие принципы лежат в ее основе?
3. В чем заключаются ключевые отличия между диаграммой Ганта и методом критического пути?
4. Какие преимущества дает использование матрицы ответственности RACI в проектной команде?
5. Как применяется метод PERT для оценки сроков выполнения проекта?
6. Какие современные программные решения для управления проектами наиболее востребованы?
7. Какие инструменты визуализации данных наиболее эффективны для мониторинга проектов?
8. Как система KPI помогает оценивать прогресс выполнения проекта?
9. Какие методики управления рисками наиболее эффективны на разных стадиях проекта?
10. Как выбрать оптимальный инструмент управления проектом в зависимости от его характеристик?
Практическая работа Тема 5.2 Методики проектной работы
Вопросы к практической работе
1. Дайте определение методики проектной работы и назовите ее ключевые элементы
2. Опишите основные этапы классической (каскадной) методики управления проектами
3. В чем заключаются принципиальные отличия Agile от традиционных подходов к управлению проектами?
4. Какие основные роли предусмотрены в методологии Scrum? Охарактеризуйте каждую
5. Как применяется методика Kanban в проектной работе? Приведите примеры визуализации
6. Назовите ключевые принципы методики Lean применительно к проектному управлению
7. В каких случаях целесообразно применять гибридные методики управления проектами?
8. Опишите процесс управления изменениями в различных методиках проектной работы
9. Какие факторы влияют на выбор методики управления конкретным проектом?
10. Как оценивается эффективность применения различных методик проектной работы?

Тема 5.1 Инструменты проектной работы
Вопросы для самоподготовки
1. Сравните функциональные возможности различных программных продуктов для управления проектами.
2. Как интегрировать инструменты проектного управления в существующие бизнес-процессы организации?
3. Какие новые технологии (искусственный интеллект, машинное обучение) применяются в современных инструментах управления проектами?
4. Как адаптировать инструменты проектного управления для различных типов проектов?
5. Какие метрики наиболее точно отражают эффективность использования инструментов проектного управления?
6. Как организовать обучение команды работе с новыми инструментами проектного управления?
7. Какие проблемы могут возникнуть при внедрении новых инструментов проектной работы и как их преодолеть?
8. Как оценить экономическую эффективность внедрения специализированных инструментов управления проектами?
9. Какие тенденции развития инструментов проектного управления наблюдаются в последние годы?
10. Как обеспечить безопасность данных при использовании облачных инструментов управления проектами?
Тема 5.2 Методики проектной работы
Вопросы для самоподготовки
1. Проведите сравнительный анализ Waterfall, Agile и гибридных методик управления проектами
2. Какие адаптивные методики управления проектами, кроме Scrum, вы знаете? Опишите их особенности
3. Как интегрировать различные методики проектной работы в рамках одной организации?
4. Какие инструменты и артефакты используются в разных методиках проектной работы?
5. Как методики проектной работы учитывают особенности различных типов проектов?
6. Какие современные модификации классических методик проектной работы появились в последние годы?

8. Какие методики наиболее эффективны для управления распределенными проектными командами?
9. Как оценить зрелость организации в применении различных методик проектной работы?
10. Какие тенденции развития методик проектной работы наблюдаются в современной практике?

Раздел 6. Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Личностный характер.
Практическая работа Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии
Вопросы к практической работе
1. Что такое профессиональный стандарт и какова его роль в современной индустрии?
2. Назовите основные компоненты структуры профессионального стандарта.
3. Какие организации разрабатывают и утверждают профессиональные стандарты в России?
4. Как профессиональные стандарты связаны с системой квалификаций?
5. Опишите процесс внедрения профессионального стандарта на предприятии.
6. Какие существуют виды профессиональных стандартов (отраслевые, межотраслевые)? Приведите примеры.
7. Как профессиональные стандарты влияют на систему подготовки кадров?
8. Каковы правовые последствия внедрения профессиональных стандартов для работодателей?
9. Как проводится оценка соответствия работника профессиональному стандарту?
10. Какие международные практики разработки профессиональных стандартов вы знаете?

Практическая работа Тема 6.2 Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питания
Вопросы к практической работе
1. Какие основные тенденции развития инновационных технологий в пищевой промышленности?
2. Опишите принципы работы технологии мембранного разделения в пищевом производстве.
3. В чем преимущества использования ферментных технологий в пищевой промышленности?
4. Как применяются нанотехнологии в производстве и упаковке пищевых продуктов?
5. Какие существуют методы биоконсервирования пищевых продуктов?
6. Опишите технологию экструзии и ее применение в пищевой промышленности.
7. Каковы перспективы использования 3D-печати в производстве пищевых продуктов?
8. Как цифровые технологии (IoT, Big Data) применяются в управлении пищевым производством?
9. В чем особенности технологии вакуумной сушки пищевых продуктов?
10. Какие инновационные подходы используются для снижения потерь в пищевой промышленности?
Практическая работа Тема 6.3 KPI: что это за система и как ее создать
Вопросы к практической работе
1. Дайте определение KPI. В чем отличие KPI от других показателей эффективности?
2. Назовите основные характеристики эффективных KPI (SMART-критерии). Приведите примеры.
3. Какие существуют виды KPI (опережающие/запаздывающие, количественные/качественные)?
4. Опишите пошаговый алгоритм разработки системы KPI для подразделения/компании.
5. Как правильно выбрать KPI для разных уровней управления (топ-менеджмент, отделы, сотрудники)?
6. Какие типичные ошибки допускают при внедрении системы KPI? Как их избежать?
7. Как связать систему KPI с системой мотивации персонала? Приведите примеры.
8. Какие инструменты используют для мониторинга и анализа KPI? (Дашборды, BI-системы)
9. Как часто нужно пересматривать систему KPI? Каковы критерии необходимости корректировки?
10.Приведите примеры отраслевых KPI для разных сфер бизнеса (производство, retail, услуги).

Тема 6.1. Профессиональные стандарты индустрии
Вопросы для самоподготовки
1. Сравните российскую и международную системы профессиональных стандартов.
2. Как профессиональные стандарты адаптируются к цифровой трансформации отраслей?
3. Какие существуют механизмы актуализации профессиональных стандартов?
4. Как профессиональные стандарты учитывают требования рынка труда?
5. Какие проблемы возникают при внедрении профессиональных стандартов и как их решать?
6. Какова роль профессиональных сообществ в разработке стандартов?
7. Какие современные тенденции наблюдаются в развитии профессиональных стандартов?
8. Как профессиональные стандарты связаны с системой независимой оценки квалификаций?
9. Какие цифровые инструменты используются для работы с профессиональными стандартами?
10. Как профессиональные стандарты способствуют развитию кадрового потенциала предприятий?

Тема 6.2 Инновационные технологии в индустриальном производстве продуктов питании
Вопросы для самоподготовки
1. Сравните традиционные и инновационные методы переработки сырья в пищевой промышленности.
2. Как искусственный интеллект оптимизирует процессы пищевого производства?
3. Какие существуют инновационные методы обезвоживания пищевых продуктов?
4. Опишите современные технологии модификации пищевых белков.
5. Как блокчейн-технологии применяются в системе контроля качества пищевых продуктов?
6. Каковы экологические аспекты внедрения инновационных технологий в пищевом производстве?
7. Какие новые технологии упаковки продлевают срок хранения пищевых продуктов?
8. Как роботизация изменяет традиционные процессы пищевого производства?
9. Какие инновационные решения применяются для переработки отходов пищевой промышленности?
10. Каковы перспективы развития персонализированного питания на основе новых технологий?
Тема 6.3 KPI: что это за система и как ее создать

Вопросы для самоподготовки
1. Сравните системы KPI, OKR и BSC. В чем их принципиальные различия?
2. Как адаптировать систему KPI для компаний разных размеров (стартап, SME, корпорация)?
3. Какие психологические аспекты нужно учитывать при внедрении KPI?
4. Как построить систему KPI для проектной деятельности?
5. Какие метрики использовать для оценки нематериальных активов компании (репутация, знания)?
6. Как интегрировать KPI разных подразделений в единую систему показателей компании?
7. Какие современные IT-решения наиболее эффективны для работы с KPI?
8. Как измерить эффективность самой системы KPI?
9. Каковы особенности разработки KPI для государственных организаций?
10. Какие тенденции развития систем KPI наблюдаются в современном менеджменте?

Практическая работа Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения
Вопросы к практической работе
1. Дайте определение понятию "результат проекта". Чем он отличается от продуктов проекта?
2. Какие основные характеристики должен иметь качественный результат проекта?
3. Опишите типовую классификацию результатов проекта (материальные, нематериальные, прямые, косвенные).
4. Как форма исполнения проекта влияет на его конечный результат? Приведите примеры.
5. Какие документы фиксируют требования к результату проекта? Опишите их содержание.
6. Как оценивается соответствие результата проекта первоначальным требованиям?
7. Какие факторы могут повлиять на изменение формы исполнения проекта в ходе его реализации?
8. Опишите процесс приемки результатов проекта заказчиком. Какие критерии используются?
9. Как документируются результаты проекта для последующего использования?
10. Какие типичные проблемы возникают при передаче результатов проекта и как их избежать?
Практическая работа Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения
Вопросы к практической работе
1. Какие основные задачи стоят перед руководителем проекта при работе с командой на этапе завершения?
2. Опишите оптимальный алгоритм проведения заключительной встречи команды проекта.
3. Какие методы мотивации команды наиболее эффективны на завершающей стадии проекта?
4. Как правильно организовать процесс передачи знаний и опыта, накопленных командой в ходе проекта?
5. Какие документы должны быть подготовлены командой перед окончательным закрытием проекта?
6. Как провести эффективный разбор ошибок и извлечение уроков (lessons learned) с командой проекта?
7. Какие психологические аспекты необходимо учитывать при расформировании проектной команды?
8. Как оценить индивидуальный вклад каждого члена команды в результаты проекта?
9. Какие формы поощрения и признания заслуг команды наиболее эффективны?
10. Как организовать процесс обратной связи с членами команды по итогам проекта?
Практическая работа Тема 7.3. Оформление результатов интелектуальной деятельности
Вопросы к практической работе
1. Какие виды результатов интеллектуальной деятельности (РИД) подлежат правовой охране?
2. Опишите порядок оформления авторских прав на РИД. Какие документы требуются?
3. В чем отличие патента от авторского свидетельства? Для каких видов РИД применяется каждый?
4. Каковы основные этапы патентования изобретения в РФ? Сроки и стоимость процедуры.
5. Как правильно оформить договор об отчуждении исключительных прав на РИД?
6. Какие существуют способы коммерциализации РИД? Опишите лицензионные соглашения.
7. Как документально оформить служебное произведение или изобретение?
8. Каков порядок регистрации программ для ЭВМ и баз данных?
9. Какие меры ответственности предусмотрены за нарушение прав на РИД?
10. Как оформить права на РИД, созданные в рамках гранта или государственного контракта?
Тема 7.1. Результат проекта и форма его исполнения
Вопросы для самоподготовки
1. Сравните понятия "результат проекта", "продукт проекта" и "эффект от проекта".
2. Как методология управления проектом влияет на форму представления его результатов?
3. Какие современные инструменты используются для визуализации результатов проекта?
4. Как учитываются нематериальные результаты проекта при оценке его успешности?
5. Каковы особенности документирования результатов IT-проектов?
6. Как организовать хранение и доступ к результатам завершенных проектов?
7. Какие правовые аспекты нужно учитывать при передаче результатов проекта?
8. Как результаты одного проекта могут стать inputs для другого проекта?
9. Какие метрики используют для оценки ценности результатов проекта?
10. Какие современные тенденции наблюдаются в подходах к оформлению результатов проекта?
Тема 7.2. Работа с командой проекта на этапе его завершения
Вопросы для самоподготовки
1. Сравните подходы к работе с командой на этапе завершения в разных методологиях управления проектами.
2. Как сохранить накопленный командой опыт для будущих проектов организации?
3. Какие инструменты и техники можно использовать для анализа эффективности работы команды?
4. Как организовать плавный переход членов команды к новым задачам после завершения проекта?
5. Какие конфликты могут возникнуть в команде на этапе завершения и как их предотвратить?
6. Как оценить уровень профессионального роста членов команды в ходе реализации проекта?
7. Какие современные digital-инструменты можно использовать для работы с распределенной командой на этапе завершения?

8. Как формировать рекомендации для членов команды по итогам проекта?
9. Какие лучшие практики признания заслуг команды существуют в международной практике?
10. Как организовать систему поддержки для членов команды после завершения проекта?
Тема 7.3. Оформление результатов интеллектуальной деятельности
Вопросы для самоподготовки
1. Сравните системы охраны РИД в России и за рубежом (США, ЕС, Китай).
2. Каковы особенности налогообложения операций с РИД?
3. Как оценить рыночную стоимость РИД? Методы и практика.
4. Какие современные цифровые инструменты используются для управления РИД?
5. Как защитить права на РИД в цифровой среде (интернет, блокчейн)?
6. Каковы особенности оформления прав на РИД, созданные в вузах и НИИ?
7. Как организовать систему учета и защиты РИД на предприятии?
8. Каковы особенности международного патентования (PCT, Евразийский патент)?
9. Как оформить права на РИД, созданные в коллаборации нескольких авторов/организаций?
10. Какие изменения в законодательстве об РИД ожидаются в ближайшие годы?

Раздел 8.Обучение служением
8.1Тема Ведение в социальное проектирование. Анализ ситуации и постановка проблемы
Вопросы для самоподготовки
1. Дайте определение социального проектирования. Каковы его основные цели и задачи?
2. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы социального проектирования.
3. Какие методы используются для анализа социальной ситуации при разработке проекта?
4. В чем заключается важность правильной постановки проблемы в социальном проектировании?
5. Назовите критерии, по которым определяется актуальность социальной проблемы.
6. Какие источники информации могут быть использованы для анализа социальной ситуации?
7. Опишите алгоритм выявления ключевых стейкхолдеров проекта.
8. Как формулируется проблемное поле в социальном проектировании? Приведите пример.
9. Какие ошибки чаще всего допускаются при постановке проблемы в социальных проектах?
10. Как взаимосвязаны анализ ситуации и постановка проблемы в процессе проектирования?

8.2 Тема Выработка гипотезы проектного решения. разработка и защита паспорта проект
Вопросы для самоподготовки
1. Дайте определение и приведите пример корректно сформулированной гипотезы для социального проекта.
2. Перечислите и раскройте основные требования к гипотезе (проверяемость, конкретность, связь с проблемой).
3. Какие этапы необходимо пройти от анализа проблемы до формулировки гипотезы?
4. Приведите схему взаимосвязи этих элементов.
5. Перечислите его основные разделы и поясните назначение каждого.
6. Какие ошибки чаще всего допускают при разработке паспорта проекта? Приведите 3-4 примера и способы их избежать.
7. Какова роль обоснования актуальности проекта в паспорте? Какие данные и аргументы необходимо включить в этот раздел?
8. Какие методы используются для защиты паспорта проекта? Опишите структуру презентации и ключевые аргументы для убедительной защиты.
9. Как оценивается качество паспорта проекта? Перечислите критерии оценки (полнота, логичность, реалистичность и др.).
10. Приведите пример неудачной гипотезы проекта и объясните, почему она неработоспособна. Как можно её исправить?

8.3 Тема Реализация общественного проекта Защита результатов, подведение итогов и рефлексия деятельности паспорта проект
Вопросы для самоподготовки
1. Каковы ключевые этапы реализации общественного проекта? Опишите последовательность действий от старта до завершения проекта.
2. Как организовать эффективный мониторинг и контроль выполнения проекта? Перечислите методы и инструменты, используемые для отслеживания прогресса.
3. Какие критерии используются для оценки результатов общественного проекта? Приведите примеры количественных и качественных показателей.
4. В чем заключается важность итогового отчета по проекту? Опишите структуру отчета и ключевые разделы, которые должны быть включены.
5. Как подготовить убедительную презентацию для защиты результатов проекта? Перечислите основные элементы

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений
ПКС-3: Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности
Индикатор достижения компетенции "Знать"

2. Укажите правильную последовательность этапов проектного цикла:
1) Реализация проекта.
2) Идентификация проблемы.
3) Оценка результатов.
4) Планирование ресурсов.

3.Укажите правильную последовательность действий при подготовке проекта к запуску:
1) Формирование команды проекта.
2) Определение целей и задач.
3) Разработка графика работ.
4) Проведение стартового совещания.

4. Укажите правильную последовательность этапов управления бюджетом проекта:
1) Контроль расходов.
2) Составление сметы.
3) Поиск источников финансирования.
4) Корректировка бюджета при отклонениях.

5.Укажите правильную последовательность шагов при подготовке презентации проекта:
1) Сбор данных и анализ результатов.
2) Разработка визуальных материалов (слайды, инфографика).
3) Формулировка ключевых выводов.
4) Репетиция выступления.

1.Установите соответствие между элементами образовательной экосистемы и их характеристиками:
1)Формат коллективного обучения, основанный на решении реальных задач
2) Использование цифровых платформ для взаимодействия участников
3) Программа развития soft skills через проектную деятельность
4) Модель наставничества, объединяющая экспертов и новичков
А) Кружок 2.0
Б) Онлайн-хакатон
В) Project-based learning
Г) Менторская сеть
Д) Социальная сеть

2.Установите соответствие между этапами проектного цикла и их описаниями:
1) Определение целей, сроков и ключевых показателей
2) Распределение задач между участниками команды
3)Контроль выполнения работ и корректировка планов
4) Анализ достигнутых результатов и подведение итогов
А) Исполнение
Б) Планирование
В) Завершение
Г) Инициация
Д) Прогресс

3. Установите соответствие между ролью в проектной команде с их функциями:
1) Координация работы команды и контроль сроков
2) Разработка технических решений и их реализация
3)Финансовое планирование и поиск
4) Визуальное оформление результатов проекта
А) Финансовый аналитик
Б) Исполнитель
В) Дизайнер
Г) Менеджер проекта
Д) Команда проекта

4. Установите соответствие между источниками финансирования и их особенностями:
1) Безвозмездная поддержка на конкурсной основе
2)Привлечение средств через краудфандинговые платформы
3) Инвестиции в обмен на долю в проекте
4)Заёмные средства с обязательным возвратом
А) Грант
Б) Банковский кредит
В) Грант
Г) Венчурный капитал
Д) Оборотный капитал

5. Установите соответствие между инструментами управления проектами с их назначением:
1) Визуализация этапов и сроков проекта
2) Коллективное обсуждение и генерация идей
3)Оценка рисков по вероятности и воздействию
4)Документирование ключевых решений и изменений
А) Матрица рисков
Б) Мозговой штурм
В) Протокол встреч
Г) Диаграмма Ганта
Д) SWOT-анализ

Индикатор достижения компетенции "Уметь"

1.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Основным признаком проекта является :
1) Ограниченность по времени
2) Наличие бюджета
3) Участие команды
4) Использование инноваций
5) Все перечисленное

2. Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Элементы, которые относятся к жизненному циклу проекта:
1) Инициация
2) Мониторинг
3) Завершение
4) Маркетинг
5) Разработка

3.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Ответственность за общее руководство проектом несет:
1) Менеджер проекта
2) Спонсор проекта
3) Команда проекта
4) Заказчик
5) Консультант

4.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Инструменты , которые используются при планировании проекта:
1) Диаграмма Ганта
2) SWOT-анализ
3) Бюджетирование
4) PEST-анализ
5) Канбан-доска

5.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Метод оценки эффективности проекта , который учитывает временную стоимость денег:
1) ROI
2) NPV
3) Payback Period
4) IRR
5) Cost-Benefit Analysis

6.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Риски , которые могут возникнуть при управлении проектом:
1) Финансовые
2) Технические
3) Маркетинговые
4) Политические
5) Все перечисленные

7.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Отличие инновационного проекта от традиционного:
1) Использование новых технологий
2) Высокий уровень неопределенности
3) Ориентация на рынок
4) Все перечисленное
5) Только А и В

2) Waterfall
3) Kanban
4) Lean
5) PRINCE2

9.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Фактор , который критичен для обеспечения качества в проектах пищевой индустрии:
1) Соответствие стандартам HACCP
2) Скорость реализации
3) Креативность упаковки
4) Низкая себестоимость
5) Все перечисленное

10.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Элементы , которые обязательны в итоговом отчете проекта:
1) Анализ достижения целей
2) Финансовый отчет
3) Рекомендации по улучшению
4) Фотоотчет
5) Все перечисленные

Индикатор достижения компетенции "Владеть"
1.Вопрос: Рассчитайте и запишите ответ. Срок окупаемости проекта (PP), если первоначальные инвестиции составили 500 тыс. руб., а ежегодные денежные потоки:
1-й год: 150 тыс. руб.
2-й год: 200 тыс. руб.
3-й год: 250 тыс. руб.

2.Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. В ходе реализации IT-проекта выяснилось, что ключевой разработчик уходит из команды. Опишите алгоритм действий для минимизации последствий.

3. Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Команда из 5 человек должна подготовить презентацию за 3 дня. Один участник заболел. Предложите решение для соблюдения дедлайна.

4.Вопрос: Рассчитайте и запишите ответ .NPV проекта, если ставка дисконтирования — 10%, а денежные потоки:
Год 0: –300 тыс. руб.
Год 1: 100 тыс. руб.
Год 2: 150 тыс. руб.
Год 3: 200 тыс. руб. Ответ запишите в тыс. руб.

5. Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Заказчик требует внести изменения в проект на завершающей стадии. Как согласовать правки без срыва сроков?

6.Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Ваш проект по разработке образовательного приложения столкнулся с конкуренцией. Предложите 3 способа дифференциации продукта.

7.Вопрос:
Рассчитайте и запишите ответ. ROI проекта, если прибыль составила 700 тыс. руб., а затраты — 500 тыс. руб.Ответ запишите в процентах.

8.Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Два участника команды конфликтуют из-за распределения задач. Ваши действия?

9. Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
На защите проекта вас критикуют за недостаточную проработку рисков. Как реагировать?

10.Вопрос:Рассчитайте и запишите ответ. Критический путь для проекта с этапами:
A (3 дня), B (2 дня, зависит от A), C (4 дня, зависит от B), D (1 день, зависит от A).Ответ запишите в днях.

Итоговое тестирование по дисциплине

1.Что характеризует проект как уникальную деятельность?
1) Повторяемость процессов
2) Ограниченность по времени
3) Отсутствие конкретных целей
4) Стандартизированные результаты

4) Сроки

3. Кто несет ответственность за достижение целей проекта?
1) Инвестор
2) Руководитель проекта
3) Консультант
4) Заказчик

4.Какие документы разрабатываются на этапе планирования?
1) Устав проекта
2) График работ
3) Итоговый отчет
4) План управления рисками

5. Какой показатель оценивает рентабельность инвестиций?
1) NPV
2) ROI
3) Payback Period
4) SWOT

6.Что включает в себя управление рисками?
1) Игнорирование угроз
2) Идентификация рисков
3) Перекладывание ответственности
4) Разработка мер реагирования

7.Что является ключевым признаком инновационного проекта?
1) Использование только проверенных технологий
2) Высокая степень неопределенности
3) Фиксированный бюджет без изменений
4) Отсутствие необходимости в исследованиях

8.Какие методы подходят для управления IT-проектами?
1) Waterfall
2) Копирование чужих решений
3) Agile
4) Отказ от тестирования

_____

9.Какой инструмент используется для определения критического пути?
1) Диаграмма Ганта
2) PERT-анализ
3) Бюджетная таблица
4) Отчет о прибыли

10.Какие техники применяются для анализа рисков?
1) Дерево решений
2) Случайный выбор
3) Мозговой штурм
4) Игнорирование

11.Что критично для обеспечения качества в проекте?
1) Отсутствие контроля
2) Стандарты и регламенты
3) Сокращение сроков тестирования
4) Минимизация затрат на персонал

12.Какие факторы влияют на личностный рост в проекте?
1) Отсутствие обратной связи
2) Участие в сложных задачах
3) Изоляция от команды
4) Обучение новым навыкам

13.Какой элемент обязателен в презентации проекта?
1) Личные мнения без доказательств
2) Четкие выводы и рекомендации
3) Только текст без визуализации
4) Отсутствие структуры

14.Какие разделы включают в итоговый отчет?

1) Достигнутые результаты
2) Список желаемых изменений
3) Анализ отклонений от плана
4) Рекомендации для будущих проектов

15.Что повышает эффективность защиты проекта?
1) Монотонная речь
2) Визуализация данных
3) Отсутствие подготовки
4) Минимизация времени выступления

Индикатор достижения компетенции "Знать"

1.Укажите правильную последовательность этапов жизненного цикла проекта:
1) Реализация проекта;
2) Инициация проекта;
3) Завершение проекта;
4) Планирование проекта.

2.Укажите правильную последовательность шагов при планировании проекта:
1)Определение бюджета;
2) Постановка целей проекта;
3) Разработка графика работ;
4) Анализ рисков.

3.Укажите правильную последовательность действий при подготовке проекта к запуску:
1) Формирование команды проекта;
2) Проведение стартового совещания;
3) Разработка устава проекта;
4) Определение ключевых заинтересованных сторон.

4.Укажите правильную последовательность этапов управления финансами проекта:
1) Контроль расходов;
2) Планирование бюджета;
2) Анализ финансовой отчетности;
4) Корректировка бюджета.

5.Укажите правильную последовательность этапов оформления результатов проектной деятельности:
1) Подготовка презентации;
2) Сбор и анализ данных;
3) Написание отчета;
4) Публичная защита.

1.Установите соответствие между видами проектов и их характеристиками:
1) Создание нового продукта или услуги
2) Оптимизация бизнес-процессов
3) Строительство объекта
4) Внедрение IT-решения
А) Организационный
Б) Технический
В) Инновационный
Г) Инвестиционный
Д)Смешанные

2. Установите соответствие между участниками проекта и их ролями:
1) Финансирует проект
2) Координирует команду
3) Выполняет ключевые задачи
4) Оценивает качество результатов
А) Руководитель проекта
Б) Исполнитель
В) Эксперт
Г) Инвестор
Д) Заказчик

3. Установите соответствие между инструментами проектной работы и их назначением:
1) Визуализация этапов проекта
2) Анализ рисков
3) Управление задачами команды
4) Оценка экономической эффективности
А) Trello/Jira
Б) Финансовый план
В) Диаграмма Ганта
Г)SWOT-анализ
Д) Бюджетирование и контроль затрат

4. Установите соответствие между видами финансирования и их особенностями:
1) Возврат средств с процентами
2) Инвестирование в обмен на долю
3) Безвозмездное выделение средств
4) Использование собственных ресурсов
А) Грант
Б) Венчурное
В) Самофинансирование
Г) Кредит
Д) Финансирование из государственного бюджета.

5. Установите соответствие между этапами презентации проекта и их содержанием:
1) Краткое описание идеи проекта
2) Анализ рынка и конкурентов
3) План реализации и сроки
4) Ожидаемые результаты и выгоды
А) Аналитическая часть
Б) Заключение
В) Введение
Г) Практическая часть
Д) Исследование аудитории.

Индикатор достижения компетенции "Уметь"
1.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Элемент, который является обязательным для любого проекта:
ё) Наличие команды из 5 человек
2) Четко определенные сроки выполнения
3) Использование иностранных инвестиций
4) Обязательная инновационная составляющая
5) Наличие государственной поддержки

2.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Характеристики, которые относятся к определению проекта:
1) Ориентация на получение прибыли
2) Уникальность результата
3) Повторяемость процессов
4) Наличие ограниченных ресурсов
5) Стандартизированный подход

3.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Участник проекта, который несет ответственность за ежедневное управление проектом:
1) Спонсор проекта
2) Менеджер проекта
3) Заказчик
4) Линейный руководитель
5) Консультант

4.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Документы, которые обязательно должны быть разработаны на этапе планирования проекта:
1) Устав проекта
2) Маркетинговый план
3) Календарный план
4) План по персоналу
5) Финансовый отчет
5.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Метод оценки , который эффективности проекта учитывает временную стоимость денег:
1) ROI
2) NPV
3) Payback Period

6.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Факторы , которые относятся к финансовым рискам проекта:
1) Изменение валютных курсов
2) Недостаток квалифицированного персонала
3) Рост стоимости материалов
4) Изменение законодательства
5) Недостаточный спрос на продукт

7.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Ключевым отличием инновационного проекта от традиционного является:
1) Использование новых технологий
2) Наличие гарантированного спроса
3) Стандартные методы управления
4) Низкий уровень риска
5) Отсутствие необходимости в исследованиях

8.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Характеристики, которые относятся к IT-проектам:
1) Длительный жизненный цикл продукта
2) Быстрое устаревание технологий
3) Низкая стоимость разработки
4) Стабильные требования
5) Высокая скорость изменений

9.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методы, которые относится к гибким методологиям управления проектами:
1) Waterfall
2) PRINCE2
3) Scrum
4) PMBOK
5) CPM

10.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Инструменты, которые используются для управления проектами:
1) Microsoft Project
2) Photoshop
3) Jira
4) AutoCAD
5) Trello

Индикатор достижения компетенции "Владеть"

1. Вопрос: Рассчитайте и запишите ответ. Срок окупаемости проекта (PP), если первоначальные инвестиции составляют 500 000 руб., а ежегодные денежные потоки:
1 год: 150 000 руб.
2 год: 200 000 руб.
3 год: 250 000 руб.Ответ запишите в годах.

2.Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Опишите действия руководителя проекта при отклонении от графика на 20% из-за задержки поставок материалов.

3.Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Команда проекта конфликтует из-за распределения ролей. Какие методы разрешения конфликта вы предложите?

4. Вопрос: Рассчитайте и запишите ответ. NPV проекта, если ставка дисконтирования — 10%, а денежные потоки:
Год 0: –300 000 руб.
Год 1: 100 000 руб.
Год 2: 150 000 руб.
Год 3: 200 000 руб.Ответ запишите в руб.

5.Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Проект по запуску нового кафе столкнулся с падением спроса из-за экономического кризиса. Предложите меры для минимизации убытков.

6. Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Опишите

9.Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ.
Составьте чек-лист для контроля качества на этапе реализации строительного проекта.

10. Вопрос: Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. IT-стартап разрабатывает мобильное приложение, но столкнулся с нехваткой разработчиков. Какие решения вы предложите?
Итоговое тестирование по дисциплине
1.Что является ключевой характеристикой проекта?
1) Повторяемость процессов
2) Ограниченность по времени
3) Отсутствие бюджета
4) Не требует планирования

2.Какие из перечисленных элементов относятся к целям SMART?
1) Конкретность
2) Амбициозность
3) Измеримость
4) Реалистичность

3. Кто отвечает за утверждение бюджета проекта?
1) Менеджер проекта
2) Спонсор проекта
3) Команда проекта
4) Заказчик

4.Какие инструменты используются для планирования сроков?
1) Диаграмма Ганта
2) SWOT-анализ
3) Критический путь
4) PEST-анализ

5. Какой показатель оценивает рентабельность инвестиций?
1) NPV
2) ROI
3) IRR
4) Payback Period

6.Какие риски учитываются в управлении проектом?
1) Финансовые
2) Технические
3) Погодные
4) Все перечисленные

7.Что отличает инновационный проект?
1) Использование патентов
2) Низкий уровень риска
3) Стандартные решения
4) Отсутствие исследований

8.Какие виды проектов требуют сертификации?
1) Строительные
2) IT-стартапы
3) Пищевые
4) Образовательные

9.Какой метод относится к Agile?
1) Waterfall
2) Scrum
3) Lean
4) PRINCE2

10.Какие инструменты используются для управления задачами?
1) Trello
2) Microsoft Project
3) Google Аналитика
4) Jira

11. Какой стандарт регулирует безопасность пищевых продуктов?
1) ISO 9001
2) HACCP
3) ГОСТ Р
4) LEED

12.Какие факторы влияют на качество проекта в пищевой индустрии?
1) Санитарные нормы
2) Скорость реализации
3) Упаковка
4) Лояльность клиентов

13.Что обязательно включать в итоговый отчет?
1) Финансовый анализ
2) Фотоотчет
3) Рекомендации
4) Резюме команды

14.Какие элементы важны для презентации проекта?
1) Наглядность
2) Подробный текст
3) Интерактивность
4) Все перечисленные

15.Какой принцип лежит в основе обучения служением?
1) Теоретическое изучение
2) Практическая польза для общества
3) Индивидуальные достижения
4) Коммерческая выгода

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

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

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия

предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

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

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

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

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

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

- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

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

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

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

Методические рекомендации по подготовке к эссе

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

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада;

подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

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

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

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

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;

- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.

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

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	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.1.2	Ехлаков Ю. П. Управление программными проектами. Стандарты, модели [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 244 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148472
Л.1.3	Вейцман В. М. Проектирование информационных систем [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148015
Л.1.4	Островская В. Н., Воронцова Г. В., Момотова О. Н., Костюкова Е. И., Костюков К. И., Капустина Е. И. Управление проектами [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 400 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/155693
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Кравченко И. Н., Коломейченко А. В., Чепурин А. В., Корнеев В. М. Проектирование предприятий технического сервиса [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56166
Л.2.2	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.2.3	Сулакшин С. С. Экономическая доктрина Российской Федерации (макет-проект) [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Научный эксперт, 2008. - 364 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=78232
Л.2.4	Сулакшин С. С., Фонарева Н. Е., Тотьев К. Ю., Ахметзянова И. Р., Погорелко М. Ю. Доктрина государственной конкурентной политики в РФ (макет-проект) [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Научный эксперт, 2009. - 194 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=78234
Л.2.5	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.2.6	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.2.7	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
Л.2.8	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.2.9	Сулакшин С. С., Лексин В. Н., Малчинов А. С., Глигич-Золотарева М. В., Колосов В. А. Доктрина регионального развития РФ (макет-проект) [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Научный эксперт, 2009. - 256 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=78236
Л.2.10	Новиков А. М., Новиков Д. А. Образовательный проект (методология образовательной деятельности): пособие для работников образования, участвующих в инновационной деятельности [Электронный ресурс]:практическое пособие. - Москва: Эгвес, 2004. - 119 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82780
Л.2.11	Коновальчук Е. В., Новиков Д. А. Модели и методы оперативного управления проектами [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН, 2004. - 63 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82789
Л.2.12	Кравченко И. Н., Коломейченко А. В., Чепурин А. В., Корнеев В. М. Проектирование предприятий технического сервиса [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56167
Л.2.13	Васильев Д. К., Заложнев А. Ю., Новиков Д. А., Цветков А. В. Типовые решения в управлении проектами [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН, 2003. - 75 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82803
Л.2.14	Новиков Д. А., Суханов А. Л. Модели и механизмы управления научными проектами в ВУЗах [Электронный ресурс]:монография. - Москва: Институт управления образованием РАО, 2005. - 80 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82808
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	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.6	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.7	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.8	База данных EastView. Режим доступа: http://ebiblioteka.ru/
7.3.9	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.10	Библиотека Гумер - гуманитарные науки. Режим доступа: http://www.gumer.info/
7.3.11	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.12	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки. Режим доступа: http://diss.rsl.ru/
7.3.13	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.14	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.15	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.16	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	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 практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь; Калькулятор; Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия
8.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ с подключением 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; по товароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

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

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.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. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.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. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.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 _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. пед. наук, доцент, доцент Сепиашвили Е.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____