

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна  
Должность: проректор по учебной работе  
Дата подписания: 27.01.2022 12:16:22  
Уникальный программный ключ:  
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf75e943df4a48511da56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Юго-Западный государственный университет»  
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
О.Г. Локтионова

« 17 » 01 2022 г.

(ЮЗГУ)

**Управление проектами при разработке новых видов продуктов  
питания**

Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Курск 2022

1

УДК 620.2

Составитель Э.А. Пьяникова

Рецензент

Кандидат химических наук, доцент *А.Е. Ковалева*

**Управление проектами при разработке новых видов продуктов  
питания** : методические указания по выполнению самостоятельной  
работы Юго-Зап. гос. ун-т; сост. Э.А. Пьяникова. Курск, 2022. 12 с. :  
Библиогр.: с.11.

Приводятся вопросы к самостоятельному рассмотрению по темам курса,  
тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций, рекомендуемая  
литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты  
питания из растительного сырья».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать 17.01.22 Формат 60x84 1/16.

Усл.печ.л. 0,7. Уч.- изд. л. 0,63. Тираж 50 экз. Заказ 25. Бесплатно.

Юго-Западный государственный университет.

305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

2

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Вопросы для самостоятельного изучения по темам курса	4
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	7
Тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций	8
Реализация графика самостоятельной работы	9
Список рекомендательной литературы	11

## **ТЕМА №1**

### **ПРОЕКТ И ПРОЦЕССЫ ЕГО ФОРМИРОВАНИЯ**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Укажите различия общего и частных определений проекта.
2. Распределите процессы управления проектами по этапам его жизненного цикла.
3. В чем, по вашему мнению, заключаются различия управления в области проектирования и управления проектами?
4. Каковы структурные особенности систем управления проектами, объектами которых являются отдельный проект, программа проектов и портфель проектов?
5. Какие процессы составляют базовую модель проектной деятельности и как они взаимодействуют?
6. Какие организационные, аналитические и графические инструменты применяются для построения процессной модели проектной деятельности?
7. Как обеспечиваются взаимосвязи бизнес-процессов в модели?
8. Каковы основные функции управления бизнес-процессами и каково их программное обеспечение?

## **ТЕМА №2**

### **УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Каковы структуры государственной и корпоративной систем управления проектами?
2. Особенности, система разработки и применения.
3. Каковы принципы, основные положения и сферы практического применения стандартов PRINCE, PMBoK, ISO?
4. Международные стандарты управления проектами.
5. Каковы стандартные требования к управлению проектами?
6. Каковы модели и стандарты оценки уровня зрелости систем управления проектами?
7. По каким критериям делается выбор базового стандарта для определения корпоративного стандарта?
8. Национальные стандарты управления проектами.

## **ТЕМА №3**

### **НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ УПРАВЛЕНИЯ «ЖЕСТКИМИ» И «МЯГКИМИ ПРОЕКТАМИ»**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Сформулируйте основные отличия управления «жесткими» и «мягкими» проектами.
2. Какие факторы – «мягкие» или «жесткие» – преобладают в инновационных проектах?
3. Почему концепция Agile Project Management (APM) способствует реализации проектов с преобладанием «мягких» факторов?
4. Модель реализации процесса APM. В чем отличие фаз APM от классического жизненного цикла проекта?
5. Объясните, почему в методе критической цепи менеджер проекта формирует «буфер» в конце проекта, а не ограничивается использованием резервов внутри проекта?
6. Теория ограничений в управлении «мягкими» проектами.

## **ТЕМА №4**

### **УПРАВЛЕНИЕ СТОИМОСТЬЮ ПРОЕКТА**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Ресурсы проекта и стоимость.
2. Каковы отличительные особенности процесса управления стоимостью проекта?
3. Какое место управление ресурсами занимает в управлении стоимостью проекта?
4. В чем состоит суть системы стоимостного инжиниринга?
5. Каковы ее преимущества для управления стоимостью проекта?
6. Процессы управления стоимостью проекта

## **ТЕМА №5**

### **ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА ПРОЕКТОВ**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Каково назначение экспертизы различных видов для проектов?

2. Классификация экспертизы.
3. Назовите важнейшие свойства при оценке научно-исследовательских и производственных проектов.
4. В чем различие экспертиз для проектов и программ?
5. Экспертиза и оценка целевой программы.
6. Экспертные характеристики инновационных разработок

## **ТЕМА №6**

### **ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА И ЕЕ ОЦЕНКА**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Каковы аспекты концепции эффективности проекта?
2. Как соотносятся показатели выгод и потерь от реализации проекта в оценках его эффективности?
3. Как обеспечить взаимосвязи выгод и пользы проекта для всех стейкхолдеров при оценке его эффективности?
4. Как учитываются риски проектов в показателях его эффективности?
5. С помощью каких показателей оценивается эффективность управления проектами на различных его бизнес-процессах?

## **ТЕМА №7**

### **МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТНЫМ ИННОВАЦИОННЫМ КОЛЛЕКТИВОМ**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Перечислите запреты в области управления творческим инновационным коллективом.
2. Назовите нормы поведения и управления для обеспечения творческого процесса.
3. Что означает творческий рычаг в инновационном управлении?
4. Актуальность, требования и нормы управления инновационным коллективом.
5. Организация творческой работы инновационного коллектива

## **ТЕМА №8**

# **РАЗРАБОТКА И ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

## **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Потребность организма в основных питательных веществах. Исследование потребительских предпочтений.
2. Классификация и ассортимент продуктов питания:
  - Продукты питания на зерновой основе
  - Продукты питания на фруктово-ягодной и овощной основе
  - Продукты питания на молочной основе
  - Продукты питания на мясной и мясорастительной основе
  - Продукты питания на рыбной основе
3. Пищевая ценность продуктов питания
  - Свойства и показатели пищевой ценности
  - Особенности химического состава и пищевой ценности продуктов питания
4. Факторы, формирующие качество продуктов питания
  - Краткая характеристика сырья для производства продуктов питания
  - Влияние процессов производства на формирование качества продуктов питания
5. Особенности производства продуктов питания. Моделирование рецептур, разработка технологии.
6. Оценка качества продуктов питания. Установление регламентированных показателей качества.
  - Свойства и показатели качества
  - Дефекты продуктов питания
  - Сертификация продуктов питания
7. Анализ конкурентоспособности.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Выполнение самостоятельной работы по каждой теме подразумевает ответы на вопросы.

Написание реферата, доклада, выступления или презентации предполагает привлечение студентов к поиску и освоению

дополнительной информации, касающейся общих сведений о технологическом оборудовании мясных и молочных производств.

При подготовке рефератов студенты должны находить материал в книгах, в том числе во вновь издаваемых, периодических изданиях – журналах.

Необходимую информацию можно получить в Интернете.

При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем. Ниже приведены направления, по которым может быть предложена конкретная тема реферата или презентации.

## **ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ, ВЫСТУПЛЕНИЙ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ**

1. Развитие государственной политики в области здорового питания населения РФ
2. Современные направления в развитии принципов питания.
3. Основные принципы разработки продуктов питания нового поколения
4. Принципы создания пищевых продуктов с заданными свойствами
5. Методологические подходы к проектированию рецептур специализированных продуктов питания
6. Комплексная оценка качества продуктов питания с заданным составом и свойствами
7. Принципы построения математических моделей рецептур специализированных продуктов питания
8. Аналоги пищевых продуктов
9. Применение белков животного и растительного происхождения в производстве специализированных продуктов питания
10. Комбинированные белковые продукты, их аналоги
11. Высокотехнологичные производства специализированных продуктов питания
12. Криотехнологии в области производства специализированных продуктов питания
13. Современные способы упаковки специализированных продуктов питания

14. Современные способы хранения и транспортирования продуктов питания
15. Научно-практические аспекты применения различных видов сушки в технологии специализированных продуктов питания
16. Питание детей и подростков как приоритетная государственная задача
17. Технология и организация бортового питания
18. Технология и организация питания в дошкольных учреждениях
19. Технология и организация питания в школе
20. Технология и организация питания в высших учебных заведениях
21. Научно-практические основы создания комбинированных продуктов питания
22. Научно-практические аспекты разработки продуктов геродиетического питания
23. Научно-практические аспекты разработки продуктов детского питания
24. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для спортсменов
25. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для военнослужащих
26. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для космонавтов
27. Научно-практические аспекты разработки диетических продуктов питания
28. Научно-практические аспекты разработки продуктов лечебно-профилактического питания
29. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
30. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для учащейся молодежи

## **РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАФИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Самостоятельная работа студента по освоению теоретического курса дисциплины должна быть непрерывной в течение всех недель семестра обозначенных в рабочей программе дисциплины.



Ко второй неделе каждого семестра студент должен определиться с выбором темы реферата или презентации. Оценка работы по реферату или презентации предполагает коллективное заслушивание доклада по нему и обсуждение во время занятий. На это отводятся все последующие недели за исключением зачетной.

## СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1 Организация проектной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. М. Тухбатуллина, Л. А. Сафина, В. В. Хамматова и др. ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 100 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561106>

2 Матюшка, В. М. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. М. Матюшка. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 556 с. - Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=11440>

3 Пиркин, А. Г. Бизнес-планирование и оценка энергоэффективности инновационных проектов на предприятиях АПК [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Г. Пиркин ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018. – 61 с. - Режим доступа : <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491721>

4 Введение в проектную деятельность. Синергетический подход [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Кузнецова, С. В. Напалков, Е. И. Смирнов, С. А. Тихомиров ; под редакцией Е. И. Смирнова. — Саратов : Вузовское образование, 2020. — 166 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=92644>

5 Михалкина, Е. В. Организация проектной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Михалкина, А. Ю. Никитаева, Н. А. Косолапова ; Южный федеральный университет, Экономический факультет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 146 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461973>

6 Михалкина, Е. В. Организация проектной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Михалкина, А. Ю. Никитаева, Н. А. Косолапова. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016. — 146 с. - Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=78685>

7 Горбовцов, Г. Я. Системы управления проектом [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Я. Горбовцов. — Москва : Евразийский открытый институт, 2011. — 344 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=78685>

8 Звягинцева, О. С. Командная работа и коммуникации [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. С. Звягинцева. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2019. — 184 с. - Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=109383>

8 Менх, Л. В. Организация и управление предприятием [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Менх, Е. Е. Румянцева. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 122 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=61270>

9 Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс] : научное издание / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. — 432 с. - Режим доступа : <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57616>