

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 19.07.2023 14:19:47

Уникальный программный идентификатор: Oee879b70f541c56a4cd11877b77d10f35a71007301f9b1543ea41d16651

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Управление проектами в области производства продуктов питания»

### Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Управление проектами в области производства продуктов питания» сформировать у студентов необходимую совокупности знаний, умений и навыков концептуальных и практических вопросов применения проектного управления в современных пищевых организациях с учетом актуальных тенденций развития деловой среды с целью применения данных знаний в своей последующей практической профессиональной деятельности.

### Задачи изучения дисциплины

Основные задачи преподавания дисциплины:

- изучить понятийный аппарат проектной деятельности, и нормативно – техническую документацию;
- сформировать систему знаний об основах проектного управления;
- ознакомиться с историей развития методов управления проектами;
- изучить научные, теоретические и методические основы системы управления проектами;
- изучить методические подходы к принятию решений по выработке концепции проекта, его структуризации и оценке;
- изучить роль и функции проектного управления на различных этапах жизненного цикла проекта;
- ознакомиться с организационными формами управления проектами и методами их разработки и оптимизации;
- изучить инструментарий планирования и контроля хода выполнения проекта;
- овладеть навыками исследовательской и творческой работы, моделирования проектами в области производства продуктов питания;
- изучить специфику технологического оборудования, используемого в технологических процессах производства продукции питания различного назначения;
- сформировать навыки основ проектной и разработки технической документации, в том числе технических условий и технических инструкций для разработанных продуктов с обоснования проектных решений;
- сформировать навыки контроля (экспертизы) разрабатываемой продукции на соответствие стандартам и другим нормативным документам и составлению технической документации;
- сформировать знания о проектно – управленческой деятельности различных типов предприятий питания с целью применения их на практике;
- получить опыт участия в проектных работах в области создания продуктов питания на пищевых предприятиях.

### Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

УК-2.1- Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта

УК-2.3- Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач

УК-3.1-Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели

УК-3.2-При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды

УК-3.3-Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата

УК-3.4 -Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели

УК-3.5 -Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат

УК-6.1-Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

УК-6.2-Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения

### Разделы дисциплины

Планирование проекта, процессы управления проектами. Модели и методы управления проектами, управление сроками и стоимостью проектов. Управление рисками и качеством проектов. Управление проектами на различных уровнях. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Разработка технологии и рецептур на новые продукты, оценка потребительских свойств. Разработка нормативной документации на новые продукты. Завершение контрактов проект. Бизнес-проекты по разработке продуктов питания и пищевых производств.

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:  
 Декан факультета  
государственного управления и  
международных отношений  
*(наименование ф-та полностью)*

 И.В. Минаикова  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

«18» 06 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Управление проектами в области производства продуктов питания  
*(наименование дисциплины)*

ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,  
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*

направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем  
молочной и мясной индустрии»  
*наименование направленности (профиля, специализации)*

форма обучения очная  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Курс - 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «7» июня 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

к.т.н., доцент Э.А. Пьяникова

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ товароведения №12 от 01.03.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ товароведения №11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии», одобренного Ученым советом университета протокол № «\_\_» \_\_ 20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

# **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

## **1.1 Цель дисциплины**

Формирование необходимой совокупности знаний, умений и навыков концептуальных и практических вопросов применения проектного управления в современных пищевых организациях с учетом актуальных тенденций развития деловой среды с целью применения данных знаний в своей последующей практической профессиональной деятельности.

## **1.2 Задачи дисциплины**

- 1 Изучить понятийный аппарат проектной деятельности, и нормативно – техническую документацию;
- 2 Формирование системы знаний об основах проектного управления;
- 3 Ознакомление с историей развития методов управления проектами;
- 4 Изучение научных, теоретических и методических основ системы управления проектами;
- 5 Изучение методических подходов к принятию решений по выработке концепции проекта, его структуризации и оценке;
- 6 Изучение роли и функций проектного управления на различных этапах жизненного цикла проекта;
- 7 Ознакомление с организационными формами управления проектами и методами их разработки и оптимизации;
- 8 Изучение инструментария планирования и контроля хода выполнения проекта;
- 9 Владение навыками исследовательской и творческой работы, моделирования проектами в области производства продуктов питания;
- 10 Изучить специфику технологического оборудования, используемого в технологических процессах производства продукции питания различного назначения;
- 11 Формирование навыков основы проектной и разработки технической документации, в том числе технических условий и технических инструкций для разработанных продуктов с обоснования проектных решений;
- 12 Формирование навыков контроля (экспертизы) разрабатываемой продукции на соответствие стандартам и другим нормативным документам и составления технической документации;
- 13 Формирование знаний о проектно – управленческой деятельности различных типов предприятий питания с целью применения их на практике;
- 14 Получение опыта участия в проектных работах в области создания продуктов питания на пищевых предприятиях.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	<b>Знать:</b> проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта <b>Уметь:</b> формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками выявления проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта
		УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	<b>Знать:</b> основы анализа план-графика реализации проекта в целом и выбора оптимальный способ решения поставленных задач <b>Уметь:</b> Анализировать план-график реализации проекта в целом и выбирать оптимальный способ решения поставленных задач <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа план-график реализации проекта в целом и выбора оптимального способа решения поставленных задач
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели <b>Уметь:</b> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
		УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды	<b>Знать:</b> свою роль в команде учитывает особенности поведения других членов команды <b>Уметь:</b> при реализации своей роли в команде учитывать особенности поведения других членов команды <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками работы в команде учитывает особенности поведения других членов команды
		УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата	<b>Знать:</b> возможные последствия личных действий и планирование своих действий для достижения заданного результата <b>Уметь:</b> анализировать возможные последствия личных действий и планировать свои действия для достижения заданного результата <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками анализа возможных последствий личных действий и планирования своих действий для достижения заданного результата
		УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> осуществление обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивание идей других членов команды для достижения поставленной цели <b>Уметь:</b> Осуществлять обмен информацией, знаниями

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ной цели	и опытом с членами команды, оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками осуществления обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивания идей других членов команды для достижения поставленной цели
		УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	<b>Знать:</b> установленные нормы и правила командной работы, нести личную ответственность за общий результат <b>Уметь:</b> соблюдать установленные нормы и правила командной работы, нести личную ответственность за общий результат <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыкам соблюдения установленных норм и правил командной работы и личной ответственности за общий результат
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1; Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	<b>Знать:</b> инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей <b>Уметь:</b> использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками использования инструментов и методов управления временем при выполнении кон-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			кретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	<b>Знать:</b> задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения <b>Уметь:</b> определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определения задач саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения

## **2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Управление проектами в области производства продуктов питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03. Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Дисциплина изучается на 2,3,4 курсах в 3,4,5,6 и 7 семестрах.



### **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 16 зачетные единицы (з.е.), 576 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	576
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	345,05
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	306
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	194,95
Контроль (подготовка к экзамену)	36
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	3,05
в том числе:	
зачет	0,4
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1,5
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

### **4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### **4.1 Содержание дисциплины**

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
<b>Семестр 3</b>		
1	Планирование проекта, процессы управления проектами	Основные понятия в управлении проектами. Международные стандарты и сертификация в области управления проектами. Жизненный цикл проекта. Процессы управления проектами. Планирование проекта и констатация его целей
2	Модели и методы управления проектами, управление сроками и стоимостью проектов	Объект проектного управления. Сетевая модель и ее структура. Метод СРМ. Метод PERT. Метод SWOT. Метод анализа затрат PERT/COST. Организация исполнения проекта и управление сроками проекта. Управление стоимостью и бюджетирование проекта.

3	Управление рисками и качеством проектов	Управление рисками проекта. Управление качеством проекта
4	Управление проектами на различных уровнях	Управление персоналом в международных проектах. Управление коммуникациям и проекта.
Семестр 4		
5	Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения.	Новые формы белковой пищи. Способы витаминизации пищевых продуктов. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений. Влияние объективных и субъективных факторов на выбор различных продуктов питания профилактического назначения
Семестр 5		
6	Разработка технологии и рецептур на новые продукты, оценка потребительских свойств	Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания. Анализ существующих методов проектирования рецептур продуктов питания. Особенности применения математического программирования в пищевой промышленности. Системный подход к решению задач. Отработка технологической схемы производства разрабатываемого продукта. Оценка пищевой ценности и качественных показателей разрабатываемого продукта.
Семестр 6		
7	Разработка нормативной документации на новые продукты	Особенности разработки технических условий на новые пищевые продукты. Особенности разработки технологической инструкции на производство новых пищевых продуктов. Основные этапы и порядок подачи заявки на предполагаемое изобретение.
Семестр 7		
8	Завершение контрактов проект. Бизнес-проекты по разработке продуктов питания и пищевых производств.	Основные этапы бизнес-проекта. Управление контрактами. Управление программами. Взаимосвязи проектов в программе. Контроль и регулирование проекта. Анализ основных показателей проекта и управление основными параметрами проекта. Бизнес проект кондитерской фабрики.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
Семестр 3							
1	Планирование проекта, процессы управления проектами	12	1,2	-	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т4, С4	УК-2.1, УК-2.3, УК-3
2	Модели и методы управления проектами, управление сроками и стоимостью проектов	12	3-7	-	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т8, С8	УК-2.1, УК-2.3, УК-3
3	Управление рисками и качеством проектов	4	-	-	У-1-3, МУ-1, МУ-2	С12	УК-2.1, УК-2.3, УК-3

4	Управление проектами на различных уровнях	8	8,9			C18	УК-2.1, УК-2.3, УК-3
Семестр 4							
5	Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения.	-	10-18		У-1-3, МУ-1, МУ-2	T14 C14 314	УК-3, УК-6.1, УК-6.2
Семестр 5							
6	Разработка технологии и рецептур на новые продукты, оценка потребительских свойств	-	19-28		У-1-3, МУ-1, МУ-2	T18 C18 318	УК-6.1, УК-6.2
Семестр 6							
7	Разработка нормативной документации на новые продукты	-	29-32		У-1-3, МУ-1, МУ-2	P14	УК-6.1, УК-6.2
Семестр 7							
8	Завершение контрактов проект. Бизнес-проекты по разработке продуктов питания и пищевых производств.	-	33-41		У-1-3, МУ-1, МУ-2	P18	УК-6.1, УК-6.2

T – тестирование, С – собеседование, Т-тестирование 3-задача, Р – защита (проверка) рефератов

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
3 семестр		
1	Диагностика проекта. Анализ факторов успеха проекта. Формирование идеи	6
2	Структуризация проекта. Формирование команды	6
3	Проработка предпринимательской идеи нового продукта	6
4	Выявление факторов успешности нового пищевого продукта специального назначения	6
5	Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта специального назначения	6
6	Разработка и составление схемы постановки на производство нового пищевого продукта	6
7	Рыночная среда и управление продажами разработанными продуктами	6
8	Сущность и содержание продаж разработанной продукции	6
9	Управление продажами разработанных продуктов: сущность и организация	6
Итого за семестр		54
4 семестр		

10	Определение уровня сбалансированности суточного рациона питания	6
12	Оценка макронутриентного состава продуктов с учетом количественной макронутриентной классификации	6
13	Определение биологической ценности белковой составляющей продукта	6
14	Оценка биологической ценности белковой составляющей многокомпонентного продукта	6
15	Расчетные показатели, характеризующие качественный состав белкового компонента продукта	6
16	Проектирование жирнокислотного состава липидной композиции продукта	6
17	Оценка функциональности ингредиента в составе рецептуры продукта	6
18	Оптимизация рецептур продуктов питания с использованием электронных таблиц	6
Итого за семестр		48
5 семестр		
19	Модели оптимизации смесей	4
20	Моделирование рецептуры продукта с заданными свойствами	8
21	Моделирование рецептуры консервной продукции	6
22	Моделирование рецептуры сырьевого набора	6
23	Моделирование рецептуры вареной колбасы заданного химического состава	6
24	Оптимизация режимов тепловой обработки колбасных изделий	6
25	Разработка рецептуры продуктов питания, обогащенных добавками различного происхождения, и ее математическое обоснование	6
26	Разработка нового вида рыбной продукции с заданным химическим составом	6
27	Принципы математического расчета научных обоснованных режимов замораживания мясных продуктов	6
28	Оптимизация режимов размораживания мяса	6
Итого		72
6 Семестр		
29	Особенности разработки технических условий на новые пищевые продукты	10
30	Проект технических условий на новый вид пищевого продукта	10
31	Особенности разработки технологической инструкции на производство новых пищевых продуктов	10
32	Проект технической инструкции на производство новых пищевых продуктов	10
31	Основные этапы и порядок подачи заявки на предполагаемое изобретение	10
32	Составление заявки на изобретение	10
Итого		60
7 Семестр		
33	Создание комплекса по убою скота и мяскоколбасному производству	8
34	Открытие цеха по производству копченого мяса	8
35	Увеличение объемов по переработке сельскохозяйственной продукции - производства полуфабрикатов	8
36	Проект цеха обвалки с целью расширения производства перерабатывающего, сбытового сельскохозяйственного потребительского кооператива	8

37	Создание цеха по производству сыра и сливочного масла	8
38	Производство и реализация сыра и творога	8
39	Организация деятельности СППК по производству молочной продукции	8
40	Проект по переработке сырого молока	8
41	Развитие снабженческо-сбытового сельскохозяйственного потребительского кооператива	8
Итого за семестр		72
Итого		306

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
<b>3 семестр</b>			
1.	Планирование проекта, процессы управления проектами	4 неделя	5
2.	Модели и методы управления проектами, управление сроками и стоимостью проектов	8 неделя	5
3.	Управление рисками и качеством проектов	12 неделя	4
4.	Управление проектами на различных уровнях	18 неделя	3,9
Итого за семестр			17,9
<b>4 семестр</b>			
5.	Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения.	14 неделя	59,9
Итого за семестр			59,9
<b>5 семестр</b>			
6.	Разработка технологии и рецептур на новые продукты, оценка потребительских свойств	18 неделя	35,9
Итого за семестр			35,9
<b>6 семестр</b>			
7.	Разработка нормативной документации на новые продукты	14 неделя	47,9
Итого за семестр			47,9
<b>7 семестр</b>			
8.	Завершение контрактов проект. Бизнес-проекты по разработке продуктов питания и пищевых производств.	18 неделя	33,35
Итого за семестр			33,35
Итого			194,95

## **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
  - тем рефератов;
  - вопросов к зачетам и экзамену;
  - методических указаний к выполнению лабораторных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами пищевых предприятий г. Курска и Курской области.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Тема №3. Управление рисками и качеством проектов	Разбор конкретных ситуаций	4
2	Лабораторная работа №19 Модели оптимизации смесей	Разбор конкретных ситуаций	4
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует профессионально-трудоуственному воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических и (или) лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства), высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и последствия деятельности для человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Управление проектами в области производства продуктов питания	Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная организационно-управленческая практика	Патентование и защита интеллектуальной собственности Управление проектами в области производства продуктов питания
УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	Управление проектами в области производства продуктов питания	Учебная технологическая практика Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная организационно-управленческая практика	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения Управление проектами в области производства продуктов питания
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Управление проектами в области производства продуктов питания Информатика Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	Информационные системы производства продуктов питания Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная организационно-управленческая практика	Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная преддипломная практика
УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при до-	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Управление проектами в области производства продуктов питания	Управление проектами в области производства продуктов питания	



стижении поставленных целей		
УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Управление проектами в области производства продуктов питания	Управление проектами в области производства продуктов питания

*\*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

\*\* Если при заполнении таблицы обнаруживается, что *один или два этапа* не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

## **7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2/	УК-2.1	<b>Знать:</b>	<b>Знать:</b>	<b>Знать:</b>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
начальный, основной, завершающий	<p>Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта</p> <p>УК-2.3</p> <p>Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач</p>	<p>- фрагментарное знание проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>- фрагментарное знание основ анализа план-графика реализации проекта в целом и выбора оптимальный способ решения поставленных задач</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- фрагментарное умение формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>- фрагментарное умение анализировать план-график реализации проекта в целом и выбирать оптимальный способ решения поставленных задач</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <p>- фрагментарное владение навыками выявления проблемы, решение которой</p>	<p>- в целом успешное, но не систематическое знание проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>- в целом успешное, но не систематическое знание основ анализа план-графика реализации проекта в целом и выбора оптимальный способ решения поставленных задач</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- в целом успешное, но не систематическое умение формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>- в целом успешное, но не систематическое умение анализировать план-график реализации проекта в целом и выби-</p>	<p>- сформированное в полном объеме систематическое знание проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>- сформированное в полном объеме систематическое знание основ анализа план-графика реализации проекта в целом и выбора оптимальный способ решения поставленных задач</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- сформированное в полном объеме систематическое умение формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>- сформированное в полном объеме систематическое умение анализировать план-график ре-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарное владение навыками анализа план-график реализации проекта в целом и выбора оптимального способа решения поставленных задач</li> </ul>	<p>рать оптимальный способ решения поставленных задач</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками выявления проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками анализа план-график реализации проекта в целом и выбора оптимального способа решения поставленных задач</li> </ul>	<p>ализации проекта в целом и выбирать оптимальный способ решения поставленных задач</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме систематическое владение навыками выявления проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое владение навыками анализа план-график реализации проекта в целом и выбора оптимального способа решения поставленных задач</li> </ul>
УК-3/ начальный, основной, завершающий	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения	<b>Знать:</b> - фрагментарное знание своей роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения по-	<b>Знать:</b> - в целом успешное, но не систематическое знание своей роли в команде, исходя из стра-	<b>Знать:</b> - сформированное в полном объеме систематическое знание своей роли в команде, исходя из

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>поставленной цели УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>ставленной цели; - фрагментарное знание своей роль в команде учитывает особенности поведения других членов команды; - фрагментарное знание возможных последствий личных действий и планирование своих действий для достижения заданного результата; - фрагментарное знание осуществление обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивание идей других членов команды для достижения поставленной цели; - фрагментарное знание установленных норм и правил командной работы, нести личную ответственность за общий результат; <b>Уметь:</b> - фрагментарное умение определять свою роль в команде, исходя из</p>	<p>тегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - в целом успешное, но не систематическое знание своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; - в целом успешное, но не систематическое знание возможных последствий личных действий и планирование своих действий для достижения заданного результата; - в целом успешное, но не систематическое знание обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивание идей других членов команды для достижения поставленной цели;</p>	<p>стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - сформированное в полном объеме систематическое знание своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; - сформированное в полном объеме систематическое знание возможных последствий личных действий и планирование своих действий для достижения заданного результата; - сформированное в полном объеме систематическое знание обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивание идей других членов команды для достижения поставленной цели;</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарное умение при реализации своей роли в команде учитывать особенности поведения других членов команды;</li> <li>- фрагментарное умение анализировать возможные последствия личных действий и планировать свои действия для достижения заданного результата;</li> <li>- фрагментарное умение осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</li> <li>- фрагментарное умение соблюдать установленные нормы и правила командной работы, нести личную ответственность за общий результат;</li> </ul> <p><b>Владеть</b> (или</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое знание установленных норм и правил командной работы, нести личную ответственность за общий результат;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое умение определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое умение при реализации своей роли в команде учитывать особенности поведения других членов команды;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое умение анализировать возможные последствия личных дей-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме систематическое знание установленных норм и правил командной работы, нести личную ответственность за общий результат;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме систематическое умение определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое умение при реализации своей роли в команде учитывать особенности поведения других членов команды;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое умение анализировать возможные по-</li> </ul>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p><b>Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарное владение навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</li> <li>- фрагментарное владение навыками работы в команде учитывает особенности поведения других членов команды;</li> <li>- фрагментарное владение навыками анализа возможных последствий личных действий и планирования своих действий для достижения;</li> <li>- фрагментарное владение навыками осуществления обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивания идей других членов команды для достижения поставленной цели;</li> <li>- фрагментарное владение навыкам</li> </ul>	<p>ствий и планировать свои действия для достижения заданного результата;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое умение осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое умение соблюдать установленные нормы и правила командной работы, нести личную ответственность за общий результат;</li> </ul> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками работы в команде, исходя</li> </ul>	<p>следствия личных действий и планировать свои действия для достижения заданного результата;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме систематическое умение осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое умение соблюдать установленные нормы и правила командной работы, нести личную ответственность за общий результат;</li> </ul> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме система-</li> </ul>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>соблюдения установленных норм и правил командной работы и личной ответственности за общий результат</p>	<p>из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками работы в команде учитывает особенности поведения других членов команды;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками анализа возможных последствий личных действий и планирования своих действий для достижения;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками осуществления обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивания идей других членов команды для достижения по-</li> </ul>	<p>тическое владение навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме систематическое владение навыками работы в команде учитывает особенности поведения других членов команды;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое владение навыками анализа возможных последствий личных действий и планирования своих действий для достижения;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое владение навыками осуществления обмена информацией, знаниями и опытом с</li> </ul>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			ставленной цели; - в целом успешное, но не систематическое владение навыкам соблюдения установленных норм и правил командной работы и личной ответственности за общий результат	членами команды, оценивания идей других членов команды для достижения поставленной цели; - сформированное в полном объеме систематическое владение навыкам соблюдения установленных норм и правил командной работы и личной ответственности за общий результат
УК-6/ начальный, завершающий	УК-6.1; Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием	<b>Знать:</b> - фрагментарное знание инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - фрагментарное знание задач саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определени-	<b>Знать:</b> - в целом успешное, но не систематическое знание инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - в целом успешное, но не систематическое знание задач саморазвития и профессионального роста, рас-	<b>Знать:</b> - сформированное в полном объеме систематическое знание инструментов и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; - сформированное в полном объеме систематическое знание задачи саморазвития и профессионального ро-



Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	<p>ем необходимых ресурсов для их выполнения;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарное умение использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</li> <li>- фрагментарное умение определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;</li> </ul> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарное владение навыками использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при до-</li> </ul>	<p>пределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое умение использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое умение определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их</li> </ul>	<p>ста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме систематическое умение использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое умение определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением</li> </ul>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>стижении поставленных целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фрагментарное владение навыками определения задач саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения</li> </ul>	<p>выполнения;</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</li> <li>- в целом успешное, но не систематическое владение навыками определения задач саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения</li> </ul>	<p>необходимых ресурсов для их выполнения;</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированное в полном объеме систематическое владение навыками использования инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</li> <li>- сформированное в полном объеме систематическое владение навыками определения задач саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения</li> </ul>

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
<b>3 семестр</b>						
1	Планирование проекта, процессы управления проектами	УК-2.1, УК-2.3, УК-3	Лекция, лабораторные работы, СРС	БТЗ	1-15	Согласно табл.7.2
				Собеседование	1-21	
2	Модели и методы управления проектами, управление сроками и стоимостью проектов	УК-2.1, УК-2.3, УК-3	Лекция, лабораторные работы, СРС	БТЗ	1-20	Согласно табл.7.2
				Собеседование	1-11	
3	Управление рисками и качеством проектов	УК-2.1, УК-2.3, УК-3	Лекция, СРС	Собеседование	1-8	Согласно табл.7.2
4	Управление проектами на различных уровнях	УК-2.1, УК-2.3, УК-3	Лекция, лабораторные работы, СРС	Собеседование	1-14	Согласно табл.7.2
<b>4 семестр</b>						
5	Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения.	УК-3 УК-6.1 УК-6.2	Лабораторные работы, СРС	БТЗ	1-20	Согласно табл.7.2
				Собеседование	1-10	
				Задача	1-5	
<b>5 семестр</b>						
6	Разработка технологии и рецептур на новые продукты, оценка по-	УК-6.1 УК-6.2	Лабораторные работы, СРС	БТЗ	1-20	Согласно табл.7.2
				Собеседование	1-10	
				Задача	1-5	

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	требительских свойств					
6 семестр						
7	Разработка нормативной документации на новые продукты	УК-6.1 УК-6.2	Лабораторные работы, СРС	Темы рефератов	1-20	Согласно табл.7.2
7 семестр						
8	Завершение контрактов проект. Бизнес-проекты по разработке продуктов питания и пищевых производств.	УК-6.1 УК-6.2	Лабораторные работы, СРС	Темы рефератов	1-20	Согласно табл.7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения  
текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Планирование проекта, процессы управления проектами»

1. Процесс разработки основной документации по проекту, технических требований, оценок, укрупненных календарных планов, процедур контроля и управления — это ... планирование:
  - а) базисное
  - б) стратегическое
  - в) концептуальное
2. Существо предлагаемого проекта — это раздел бизнес-плана проекта, который описывает продукцию и:
  - а) технологии
  - б) потребность в финансах
  - в) лицензию
3. Традиционный инструмент проектирования и изображения организационных структур:
  - а) матрицы ответственности
  - б) сетевые матрицы
  - в) иерархический график

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 2. «Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения»

1. Выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования).
2. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта.
3. Выбор критерия оптимальности.
4. Выявление ограничений.

Темы рефератов по разделу (теме) 6. «Разработка технологии и рецептур на новые продукты, оценка потребительских свойств»

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 заданными составом и свойствами
7. Принципы построения математических моделей рецептур специализированных продуктов питания

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

#### *Темы курсовых проектов*

1. Разработка технологии получения продукции из нетрадиционных видов сырья
2. Разработка рецептур блюд японской кухни повышенной пищевой ценности
3. Исследование и разработка мясных полуфабрикатов с добавлением растительного сырья семейства крестоцветных
4. Расширение ассортимента мясных рубленых полуфабрикатов с растительными добавками для геронтологического питания
5. Исследование и разработка мясных полуфабрикатов с добавлением растительного сырья семейства крестоцветных
6. Разработка технологии получения молочных изделий функционального назначения
7. Разработка новых видов рыбных рубленых изделий повышенной пищевой ценности с выжимками ягод черной смородины

8. Разработка технологии новых видов мясорастительных фаршей и готовых изделий из них с использованием пророщенного зерна пшеницы
9. Расширение ассортимента мясных рубленых полуфабрикатов с растительными добавками для геронтологического питания
10. Разработка технологической схемы производства мясорастительных кулинарных продуктов для спортивного питания
11. Разработки продуктов геродиетического питания
12. Разработки продуктов детского питания
13. Разработки продуктов питания для спортсменов
14. Разработки продуктов питания для военнослужащих
15. Разработки продуктов питания для космонавтов
16. Разработки диетических продуктов питания
17. Разработки продуктов лечебно-профилактического питания
18. Разработки продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
19. Разработки продуктов питания для учащейся молодежи
20. Разработка технологии получения йогуртов функционального назначения, обогащенных спирулиной

«Требования к структуре, содержанию, объему, оформлению курсовых работ (курсовых проектов), процедуре защиты, а также критерии оценки определены в:

- стандарте СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»;

- положении П 02.016-2018 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

- методических указаниях по выполнению курсовой работы (курсового проекта)».

#### Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования. тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Работы по реализации проекта проводят в фазе жизненного цикла проекта:

- а) разработка
- б) выполнение
- в) концептуальная

Задание в открытой форме: Процесс разработки основной документации по проекту, технических требований, оценок, укрупненных календарных планов, процедур контроля и управления — это \_\_\_\_\_ планирование.

Задание на установление правильной последовательности, Выбрать и расставить в определенной последовательности задачи, которые включает формирование концепции проекта: 1. Анализ проблемы и потребности в проекте 2. Сбор исходных данных 3. Определение целей и задач проекта 4. Разработка концепции по отдельным функциям управления проекта 5. Организация и контроль выполнения работ 6. Утверждение окончательного бюджета проекта 7. Подписание контрактов и контроль за их выполнением

Задание на установление соответствия: Установите соответствие к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

группы процессов управления проектами	инициация
Что входит в понятие «инициация проекта»	планирование
	выполнение
	контроль и завершение
	официальное объявление о начале проекта
	поиск заинтересованных сторон
	выделение реальных целей проекта
	определение коммерческой выгоды

#### Компетентностно-ориентированная задача:

Определить биологическую ценность белковой составляющей продукта методом аминокислотного (химического) сора относительно ФАО ВОЗ 2011г, результаты расчета отобразить в таблице

Незаменимые аминокислоты (НАК)	Массовая доля НАК, г/100г белка		Аминокислотный скор, %
	Эталонного белка ФАО/ВОЗ, 2011г	исследуемого продукта	
гистидин	2,00		
изолейцин	3,20		
лейцин	6,60		
лизин	5,70		
метионин+цистеин*	2,70		
фенилаланин +тирозин*	5,20		
треонин	3,10		
триптофан	0,85		
валин	4,30		

\* Пары суммируются, так как потребность в одной аминокислоте может быть покрыта за счет наличия другой

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:



– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
3 семестр				
Лабораторная работа № 1 Диагностика проекта. Анализ факторов успеха проекта. Формирование идеи	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 2 Структуризация проекта. Формирование команды	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 3 Проработка предпринимательской идеи нового продукта	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 4 Выявление факторов успешности нового пищевого продукта специального назначения	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 5 Разработка дизайна этикетки для нового пищевого продукта специального назначения	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 6 Разработка и составление схемы постановки на производство нового пищевого продукта	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 7 Рыночная среда и управление продажами разработанными продуктами	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 8 Сущность и содержание продаж разработанной продукции	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 9	2	Выполнил,	4	Выполнил

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Управление продажами разработанных продуктов: сущность и организация		но «не защитил»		и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	
4 семестр				
Лабораторная работа № 10 Определение уровня сбалансированности суточного рациона питания	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 11 Оценка макронутриентного состава продуктов с учетом количественной макронутриентной классификации	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 12 Определение биологической ценности белковой составляющей продукта	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 13 Оценка биологической ценности белковой составляющей многокомпонентного продукта	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 14 Расчетные показатели, характеризующие качественный состав белкового компонента продукта	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 15 Проектирование жирнокислотного состава липидной композиции продукта	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 16 Оценка функциональности ингредиента в составе рецептуры продукта	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 17 Оптимизация рецептур продуктов питания с использованием электронных таблиц	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Итого	24		100	
5 семестр				
Лабораторная работа № 18 Модели оптимизации смесей	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Моделирование рецептуры продукта с заданными свой- ствами	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 19 Моделирование рецептуры консервной продукции	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 20 Моделирование рецептуры сырьевого набора	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Моделирование рецептуры Лабораторная работа № 21 вареной колбасы заданного химического состава	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 22 Оптимизация режимов теп- ловой обработки колбасных изделий	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 23 Разработка рецептуры про- дуктов питания, обогащен- ных добавками различного происхождения, и ее матема- тическое обоснование	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 24 Разработка нового вида рыб- ной продукции с заданным химическим составом	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 25 Принципы математического расчета научного обоснован- ных режимов замораживания мясных продуктов	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 26 Оптимизация режимов раз- мораживания мяса	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	
6 семестр				
Лабораторная работа № 27 Особенности разработки технических условий на но-	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
вые пищевые продукты				
Лабораторная работа № 28 Проект технических условий на новый вид пищевого про- дукта	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 29 Особенности разработки технологической инструкции на производство новых пи- щевых продуктов	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 30 Проект технической ин- струкции на производство новых пищевых продуктов	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 31 Основные этапы и порядок подачи заявки на предполага- емое изобретение	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 32 Составление заявки на изоб- ретение	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	
7 семестр				
Лабораторная работа № 33 Создание комплекса по убою скота и мясоколбасному производству	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 34 Открытие цеха по производ- ству копченого мяса	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 35 Увеличение объемов по пе- реработке сельскохозяй- ственной продукции - про- изводства полуфабрикатов	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 36 Проект цеха обвалки с целью расширения производства перерабатывающего, сбытового сельскохозяйственного потребительского кооператива	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 37	1	Выполнил,	2	Выполнил

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Создание цеха по производству сыра и сливочного масла		но «не защитил»		и «защитил»
Лабораторная работа № 38 Производство и реализация сыра и творога	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 39 Организация деятельности СППК по производству молочной продукции	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 40 Проект по переработке сырого молока	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Лабораторная работа № 41 Развитие снабженческо-сбытового сельскохозяйственного потребительского кооператива	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

*Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).*

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1 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>

2 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>

3 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>

## 8.2 Дополнительная учебная литература

4 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>

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 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>

7 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>

8 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>

## 8.3 Перечень методических указаний

1 Методические рекомендации по выполнению практических работ по курсу : «Управление проектами» для специальности «Промышленное гражданское строительство» [Электронный ресурс] / составители С. А. Синенко, И. Б. Холодков. — Саратов : Вузовское образование, 2013. — 59 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=12808>

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета:  
Техника и технология пищевых производств;  
Пищевая промышленность.

### **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Управление проектами в области производства продуктов питания» являются лекции и лабораторные занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают лабораторные занятия, которые обеспечивают контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Лабораторному занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по лабораторным работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Управление проектами в области производства продуктов питания»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.



Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Управление проектами в области производства продуктов питания» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Управление проектами в области производства продуктов питания» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (*или ESETNOD*)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парта ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор info-cus IN24+(39945,45)/1,00; Микроскоп Gelestron LCD Digital Microscope/1,00; Микроскоп Н604Т тринокулярный/1,00; электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», Весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; Весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00; Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. Микроскоп МБС-1 Моск. Опытный з-д ПО1950/1,00 – 10 штук; Таз 30л пласм/1,00; Эл.плитка ЭПНШ-1/1,00; Набор гирь НГ (10мг-100г)-2010/2,00; Весы ВСМ-100-2 (со штативом)-885/4,00; Плитка электрическ. с закрытой спиралью (1322,90)/1,00 – 3 штуки, Поляриметр /1,00; Сахариметр СЦ-4/1,00; рН – метр РН 410/1,00, Мельница универсальная VLM-6 /1,00; Баня водяная шестиместная УТ – 4300Е/1,00, холодильник EXQVISIT N R 241/6/1,00, Рефрактометр ИРФ-454Б2М/1,00, Баня водяная LT-TW/8 LAVTEX

(18769,43)/1,00, Мешалка магнитная MS-3000б/подогр (6339,43)/1,00; рН-метр Testo 206pH 1/ 1,00, Тестер качества масла для фритюра Testo 270, Шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0,65/1,00, Шкаф хлебопекарный ШХЛ – 0,65/1,00, чайная ложка, тарелка\*4, дуршлаг, вилка столовая, вилка салатная, нож столов/12,0, нож\*4, Тарелка\*1, Тарелка\*5/4,00, Нож\*3/1,00, Тарелка д/СВЧ/1,00, Нож\*2/1,00, Набор салатников/1,0, Набор мисок/1,00, Стаканы н-р 3 шт/1,00, Кастрюля д/СВЧ\*1/1,00, ложка столовая ср/1,00, Набор д/кухни б пр\*1/1,00, весы кухонные 2582/1,00, кофемолка \*VITER\*/1,00, Кастрюля д/СВЧ/1,00, Тостер 2383/1,00, Набор кастрюль/1,00, Миксер 2643 с чашей/1,00, судок/1,00, турка/1,00, сковорода/1,00, Вискозиметр ВПЖ-2 1,31/1,00, Перемещающее устройство ПЭ-0034/1,00. Центрифуга лабор. Москва Главснаб ПО-100/1,00

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением

зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).*

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			