

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 27.01.2022 12:25:13
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabfb73e943df4a48511da56d089

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.Ю. Локтионова
государственный университет
(ЮЗГУ)

« 17 »



**Управление проектами при разработке новых видов продуктов
питания животного происхождения**
Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Курск 2022

УДК 620.2
Составитель Э.А. Пьяникова

Рецензент

Кандидат химических наук, доцент А.Е. Ковалева

**Управление проектами при разработке новых видов продуктов
питания животного происхождения** : 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 19.04.03 «Продукты
питания животного происхождения».

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 26. Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет,
305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

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>