

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна  
Должность: проректор по учебной работе  
Дата подписания: 05.10.2023 13:10:32  
Уникальный программный ключ:  
0b817ca911e6668abb13a5d4260b9e3f1c11eabb175e943d14a4851fda56d069

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 О.Г. Локтионова

«  » (ЮЗГУ) 2022 г.



## Управление проектами в области производства продуктов питания

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 в области производства продуктов питания:** методические указания по выполнению самостоятельной работы /Юго-Зап. гос. ун-т; сост. Э.А. Пьяникова. Курск, 2022. 14с.: Библиогр.: с.13.

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

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» очной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.  
Усл.печ.л. 0,8 . Уч.- изд. л. 0,7. Тираж 50 экз. Заказ .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	11
Тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций	11
Список рекомендательной литературы	13

## **ТЕМА 1. ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОЕКТА, ПРОЦЕССЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ**

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Понятие проекта.
2. Типы проектов.
3. Понятие управления проектом.
4. Эволюция управления проектами и экспертные области.
5. Виды стандартов в области управления проектами.
6. «Своды знаний» по управлению проектами.
7. Национальные своды знаний.
8. Требования к квалификации специалистов в области управления проектами
9. Понятие жизненного цикла проекта. Участники проекта.
10. Характеристика и группировка процессов управления проектами.
11. Взаимодействие процессов управления проектами.
12. Инициация проекта.
13. Продвижение проекта.
14. Управление интеграцией проекта.
15. Управление исполнением проекта.
16. Сущность планирования проектов. Уровни планирования.
17. Иерархическая структура работ (Work Breakdown Structure) и матрица ответственности (Responsibility Matrix).
18. Планирование ресурсов и финансовых потоков проекта.
19. Процессы управления содержанием проекта.
20. Управление содержанием проекта.
21. Процесс планирования содержания.
22. Процесс определения содержания проекта.
23. Процесс создания иерархической структуры работ (ИСР).
24. Процесс подтверждения содержания. Процесс управления содержанием.

## **ТЕМА №2.**

### **МОДЕЛИ И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ, УПРАВЛЕНИЕ СРОКАМИ И СТОИМОСТЬЮ ПРОЕКТОВ**

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Управление работами по проекту. Управление сроками проекта.
2. Процесс определения состава операций.
3. Процесс определения взаимосвязей операций.
4. Оценка ресурсов операций.
5. Процесс оценки длительности операций.
6. Процесс разработки расписания.
7. Процесс управления расписанием.
8. S-кривая. Cash Flow. Управление стоимостью проекта.
9. Процесс стоимостной оценки.
10. Разработка бюджета расходов.
11. Процесс управления стоимостью.
12. Методы планирования стоимости проекта.
13. Планирование стоимости в MS Project.

### **ТЕМА №3.**

## **УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ И КАЧЕСТВОМ ПРОЕКТОВ**

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Основы риск-менеджмента.
2. Анализ проектных рисков.
3. Управление проектными рисками.
4. Методы управления проектными рисками.
5. Основные принципы менеджмента качества.
6. Определение понятия «качество».
7. Ключевые аспекты качества.
8. Характеристика основополагающих принципов современной концепции менеджмента качества.
9. Основные положения концепции всеобщего управления качеством.
10. Структура менеджмента качества в рамках управления проектами.
11. Состав документации по системе менеджмента качества
12. Элементы системы менеджмента качества по ИСО 9001
13. Основные работы по подготовке и проведению сертификации продукции.
14. Основные инструменты контроля качества продукции проекта и направления их использования.

## **ТЕМА 4. УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ НА МЕЖДУНАРОДНОМ УРОВНЕ**

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Персонал как решающий фактор достижения конкурентоспособности.
2. Планирование коммуникаций.
3. Отчетность о ходе выполнения проекта.
4. Приведите определение международного управления человеческими ресурсами.
5. Каковы основные причины более высоких требований к осуществлению международного УЧР?
6. Какие квалификационные уровни существуют в области международного Project Management?
7. Перечислите основные международные стандарты, определяющие требования к компетенции менеджера проектов.
8. Что представляет собой перемещение персонала в МУЧР?
9. Какие факторы оказывают влияние на управление персоналом в международных проектах?
10. Раскройте содержание основных подходов к формированию кадровой политики в международных проектах.
11. Какие существуют источники для обеспечения персоналом в международных проектах?
12. Перечислите основные методы обеспечения персоналом в международных проектах.
13. В чем заключаются положительные и отрицательные стороны продолжительных заграничных назначений?
14. Каковы особенности обеспечения персоналом международных проектов в Японии?
15. Каковы причины ограниченного использования в международном Project Management сотрудников женского пола?
16. Каковы преимущества использования местных граждан в международном Project Management?
17. Перечислите основные этапы и методы отбора персонала в международных проектах.

18. Каковы основные критерии, используемые в ходе отбора персонала для международных проектов?

19. Каково значение ориентации персонала в международных проектах?

20. Какие программы обучения и развития персонала практикуют в международном Project Management?

21. Перечислите основные подходы и формы стимулирования персонала в международных проектах.

## **ТЕМА №5**

### **АНАЛИЗ СОВРЕМЕННЫХ ПОДХОДОВ К СОЗДАНИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Расчет массовой доли белка в продукте.
2. Расчет количественного содержания каждой из незаменимых аминокислот в белковом компоненте.
3. Определение аминокислотного сора и КРАС.
4. Определение коэффициента утилитарности аминокислотного остатка.
5. Определение показателя сопоставимой избыточности содержания незаменимых аминокислот в белковом компоненте.
6. Управление процессом разработки продуктов и его совершенствование.
7. Использование метода линейного программирования для оптимизации рецептур со сложным сырьевым составом.
8. Научное обоснование количества вносимых ингредиентов для выработки продуктов с заданными свойствами.
9. Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания.
10. Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания.
11. Концептуальная схема комплексного конструирования пищевых продуктов;
12. Процесс разработки продукта и управление им.
13. Критерии и ключевые факторы успешности продукта.
14. Основные требования к успешной разработке пищевых продуктов.

## **ТЕМА №6**

### **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР НА НОВЫЕ ПРОДУКТЫ, ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Определение гигиенической безопасности новых источников сырья и готовых пищевых продуктов, согласно имеющимся гигиеническим требованиям, предъявляемым органами здравоохранения.
2. Сочетание органолептических показателей новых продуктов с предпочтениями потребителей, традициями и национальными особенностями в питании отдельных групп населения.
3. Сбалансированность продуктов по содержанию основных нутриентов, стойкость при хранении, доступность для потребителя.
4. Указание направленности продукта, характеризующейся определённой пищевой и биологической ценностью.
5. Осуществление целенаправленного контроля показателей качества.

## **ТЕМА №7**

### **РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА НОВЫЕ ПРОДУКТЫ**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Основные этапы проектирования рецептур сложных многокомпонентных продуктов питания.
2. Выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования).
3. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта.
4. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.
5. Системное моделирование многокомпонентных продуктов питания: принципом иерархии системы; свойство эмерджентности; основные принципы системного моделирования; принцип целостности; принцип структурности; принцип



функциональности; принцип иерархичности; принцип множественности описаний; принцип минимизированности системы; принцип соответствия.

6. Какие аспекты учитываются при системное моделирование многокомпонентных продуктов

7. Что представляет собой модель состава системы

8. Что представляет собой граф сотовой структуры взаимосвязи подструктурных элементов проектируемого многокомпонентного пищевого продукта

9. Математическая формализация.

10. Методика проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов

11. Системная методология в решении задач разработки, производства и использования вкусоароматических композиций.

## **ТЕМА № 8**

### **ЗАВЕРШЕНИЕ КОНТРАКТОВ ПРОЕКТ. БИЗНЕС-ПРОЕКТЫ ПО РАЗРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Основные функции и подпроцессы управления контрактами.

2. Типичные ошибки при составлении внешнеторгового контракта.

3. Ключевые факторы при выборе стратегии контракта и цели управления контрактом.

4. Управление закупками. Анализ «производить или покупать».

5. Цели менеджмента в управлении поставками.

6. Особенности процесса управлением контрактами в стандарте РМВОК.

7. Управление исполнением проекта.

8. Мониторинг и управление работами проекта.

9. Общее управление изменениями.

10. Метод освоенного объема.

11. Логика метода освоенного объема.

12. Отклонения по стоимости и сроку.

## **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

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 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>

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>