МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.01 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Проектирование

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль):	Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2022
Общая трудоемкость:	144 часов/4 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Проектирование"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)
22.002. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2019 г., регистрационный N 56040)

Руководитель ОПОП

канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.
Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

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

1.2. Задачи:

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

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Менеджмент	3	УК-2, УК-3
2	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	3	ПКС-1
3	Психология	3	УК-3, УК-9
4	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	3	ОПК-1, УК-1
5	Технологическая практика	3	УК-3, УК-5, УК-10, ОПК-1, ОПК-2
6	Командообразование и лидерство	2	УК-3
7	Ознакомительная практика	2	УК-2, УК-4, УК-7, УК-11, УК-5, УК-6, ОПК-2, УК-1, ОПК-1
8	Философия	2	УК-5, УК-1
9	Введение в профессию	1	УК-6, ОПК-4
10	Казачество на службе отечеству	1	УК-2, УК-5
11	Основы информационных технологий	1	УК-1, ОПК-1
12	Правоведение	1	УК-2, УК-11
13	Технологии самоорганизации и саморазвития личности	1	УК-6

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика	5	ПКС-3, ПКС-1, ПКС-2

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Практические	8	8	8	8

Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	128	128	128	128
Часы на контроль	8	8	8	8
Итого	144	144	144	144

Вид промежуточной аттестации:
ЗаО 4(2) курс

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

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

ПКС-1:Способен применять знания в области техники и технологии, необходимые для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения

ПКС-1.1: Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности

ПКС-1.2: Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

ПКС-1.3: Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

УК-1:Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

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: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

УК-3:Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

УК-6:Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Тема 1: Основы проектной деятельности.						
1.1	**Тема 1. Основы проектной деятельности.**	4	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС -	Вопросы к самоподготовке.

	Содержание: Образовательная экосистема. История кружковой деятельности; практики будущего; схема кружка 2.0.Национальная технологическая инициатива Рынки НТИ. Определение понятия «проект»; ключевые особенности проекта; процессная и проектная деятельность; международные стандарты по управлению проектами; назначение стандартов; российские стандарты по управлению проектами; проблемы отечественного управления проектами; результаты проектов; виды проектов; типология проектов; юридические лица, имеющие важное гражданско-правовое значение; сводный план проекта (составление операционного, оперативного, тактического и стратегического планов проекта); жизненный цикл проекта; уровни вовлеченности в проект). Рынки НТИ; роль Университета в реализации концепции развития рынков НТИ. **Знать:** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании предприятий мясной и молочной отрасли;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;** **Уметь:** **- Анализировать информационные источники;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими**					1.2,ПКС-1.3	

	требования при проектировании предприятий мясной и молочной отрасли; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 2.Тема 2: Участники проекта. Командообразование.						
2.1	**Тема 2. Участники проекта. Командообразование. Содержание: Стейкхолдеры, наставник (руководитель) проекта, садовник экосистемы, носители практик будущего, агент. Командообразование Тимбилдинг; модели командообразования; корпоративная культура («страха»); команда - личность – архетипы). Знать:Принципы командообразования; Уметь: - Применять на практике элементы тимбилдинга; - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.**	4	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

	Владеть: - Навыками командообразования на основе знания цепочки "команда - личность – архетипы"; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете. /Ср/						
	Раздел 3.Тема 3: Основы планирования и целеполагание проектной деятельности.						
3.1	**Тема 3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности.** **Практическая работа: Изучение методов постановки проблемы планировании проекта. (по заданию преподавателя).** **Уметь: - Применять на практике переход тематизации от проекта к результату; - Анализировать информационные источники; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов.** **Владеть: - Навыками определения мероприятий проекта; - Навыками перехода от технического проекта к гранту; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.

	описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
3.2	**Тема 3. Основы планирования и целеполагания в проектной деятельности. Постановка проблемы; тематизация от проекта к результату; самоопределение участников; определение мероприятий проекта; переход от технического проекта к гранту Знать: - Принципы постановки проблемы в проекте; - Экосистему различных типов проектов; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании предприятий мясной и молочной отрасли; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;Методы управления проектами; - Тренды в проектном управлении; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании предприятий мясной и молочной отрасли; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические**	4	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС -1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

	уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач /Ср/						
	Раздел 4.Тема 4: Финансирование проектной деятельности.						
4.1	**Тема 4. Финансирование проектной деятельности.** **Источники финансирования стартапов; привлечение краудинвестиций в стартапы НТИ; как зарабатывать на РИДах; мероприятия по привлечению инвесторов; бухгалтерский учет в проектной деятельности** **Знать:** **- Источники финансирования стартапов;** **- Приоритеты в сфере производства продукции мясной и молочной отрасли, ключевые глобальные международные тренды;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании предприятий мясной и молочной отрасли;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов** **- Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач** **Уметь:** **- Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании**	4	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

	предприятий мясной и молочной отрасли; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 5.Тема 5: Инновации и особенности отдельных видов проектов.						
5.1	**Тема 5. Инновации и особенности отдельных видов проектов. Практическая работа: Стандарты инноваций в проектной деятельности. Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура; Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ; - Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий мясной и молочной отрасли; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практическим работам

	инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете. **/Пр/**						
5.2	**Тема 5. Инновации и особенности отдельных видов проектов. Международные стандарты инноваций; линейные модели инновационного процесса, классификация и виды инноваций; основы инновационного менеджмента; методы решения инновационных задач; инновационная экосистема и инфраструктура. Цикл зрелости технологий; специфика формулирования тем в разных проектах; инженерия вчера, сегодня, завтра; место проектирования в инженерии; особенности инженерных проектов; инженерные проекты полного жизненного цикла; заказчики инженерных проектов; образовательные результаты инженерных проектов; шаги к инженерному проекту; исследовательские проекты; выбор темы исследовательского эксперимента в исследовательском проекте; представление результатов исследовательского проекта; социо-гуманитарные проекты; что такое социо-гуманитарный проект и чем он отличается от проектов других типов; основные особенности социо-гуманитарного проекта; этапы работы в социо-гуманитарном проекте; представление результата социо-гуманитарного проекта; основные трудности на пути осуществления социо-гуманитарных проектов; арт-проекты; основные особенности творческого проекта; работа с заказчиком и без него; этапы работы в проекте; приемы вовлечения в работу в проекте.Уметь: - Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ;**	4	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

	- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий мясной и молочной отрасли; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. **Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете.** **Уметь:** **- Привлекать краудинвестиций в стартапы НТИ;** **- Применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **- Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;** **- Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;** **- Решать типовые проектные задачи;** **- Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов**						

	предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 6.Тема 6: Инструменты и методики проектной работы						
6.1	**Тема 6. Инструменты проектной работы. Практическая работа: Изучение инструментов проектной работы. Уметь: - Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практическим работам

	новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете. /Пр/						
6.2	**Тема 6. Инструменты проектной работы Схематизация, сценирование, взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами. ТРИЗ, команда проекта: внешний и внутренний контур, техники работы с командой проекта). Связи с общественностью; PR и бренд-маркетинг, деловая коммуникация. деловое общение и этикет, контроллинг. культура организации мотивация, организационное поведение, формирование эмпирической базы исследования выборочный метод в проектном исследовании, сбор первичной информации: анкетирование, измерение качественных данных. шкалы, методы анализа эмпирической информации. Знать: - Схематизация, сценирование; - Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и экперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами; - Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды; - Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению проектами; - Государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов - Базисные инновации и технологические уклады и рынок foodnet; - Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач - Жизненные циклы проектов и управление рисками, возможностями проекта; - Методы управления правления проектами и креативные технологии управления проектами; - Оценку результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования**	4	24	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

	новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности. - Связи с общественностью, PR и бренд-маркетинг; - Взаимодействие с внешней средой проекта: экспедиции и эксперты, дизайн-мышление, практики работы с проектами; Уметь: - Работать с ТРИЗ, с командой проекта: внешний и внутренний контур; - Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; - Применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; - Решать типовые проектные задачи; - Работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. Владеть: - Навыками бухгалтерского учета в проектной деятельности; - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Ср/						
	Раздел 7.Тема 7: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта.						
7.1	**Тема 7: Инновации в сфере питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки;**	4	24	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

	эргономика рабочей станции участника проекта. Проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере пищевой индустрии. Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд. Знать: - информационные источники; - методы оценки научных достижений в современной мясной и молочной промышленности; - информацию в области потребительского рынка; - технологии с учетом экологических последствий их применения; Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть - Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; - Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения						

	информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; **Уметь** **- Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов;** **разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи;** **- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;** **- Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из животного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из животного сырья;** **- Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения** **Владеть** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения**						

	информацию; - Работы по рабочим профессиям; - Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из животного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Проектирование предприятий мясной и молочной отрасли; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из животного сырья; - Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. /Ср/						
	Раздел 8.Тема 8: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация.						
8.1	**Тема 8. Оформление результатов проектной деятельности и их презентация. Практическая работа: Изучение оформление результатов проектной деятельности. Создание презентации. Уметь: - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи; - Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции мясной и молочной отрасли; - Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из животного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - Пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из животного сырья; - Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения**	4	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	отчет по практическим работам

	Владеть: **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирование предприятий мясной и молочной отрасли; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из животного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. /Пр/**						
8.2	**Тема 8. Оформление результатов проектной деятельности и их презентация.** **Выбираем форму представления результата проекта; завершение проекта, валидация и верификация; чем отличаются результаты инженерных, исследовательских и арт-проектов; экспертиза результатов проекта; проектные конкурсы; варианты продолжения проекта; как проектировать образовательные результаты?** **Знать:** **- Приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды;** **- Теоретические основы работы по рабочим профессиям;** **- Современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; международные стандарты по**	4	36	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

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

	технологии с учетом экологических последствий их применения **Владеть:** **- Организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;** **- Поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию;** **- Работы по рабочим профессиям;** **- Оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;** **- Проектирование предприятий мясной и молочной отрасли; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из животного сырья;** **- Контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. /Ср/**						
	Раздел 9.Контроль.						
9.1	**Контроль в форме зачета с оценкой.** **Знать:** **- принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач** **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **- основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;** **Уметь:** **- анализировать и систематизировать разнородные**	4	8	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Итоговое тестирование. Вопросы к зачету с оценкой.

	данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности - анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ - действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста - демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории - проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований; Владеть: - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений - методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности - навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; /ЗаО/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

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

Кейс-технология

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

Проектная технология

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

Технология проектного обучения (метод проектов)

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

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

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

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ПКС-1:Способен применять знания в области техники и технологии, необходимые для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения

Недостаточный уровень:

Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения;

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования;

Владеет навыками измерения, наблюдения;

Пороговый уровень:

Знает основы биохимии продукции животного происхождения;

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования объектов;

Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований;

Продвинутый уровень:

Знает основы биохимии продукции животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров;

Высокий уровень:

Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

УК-1:Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Недостаточный уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации;

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные;

Пороговый уровень:

Знает принципы сбора, отбора информации, методики системного подхода для решения задач;

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур принятия решений;

Продвинутый уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения задач;

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем в профессиональной деятельности;

Высокий уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;

Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;

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

Недостаточный уровень:

Знает правовые нормы;

Умеет разрабатывать план работ;

Владеет методиками разработки цели и задач проекта;

Пороговый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности методологические основы принятия решения;

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план;

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности проекта;

Продвинутый уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы принятия управленческого решения;

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы работ;

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта;

Высокий уровень:

Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения;

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ;

Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;

УК-3:Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Недостаточный уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд;

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;

Пороговый уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия;

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного роста;

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий;

Продвинутый уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта;

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, профессионального роста;

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем;

Высокий уровень:

Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения;

УК-6:Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Недостаточный уровень:

Знает основные принципы самовоспитания;

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии;

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью;

Пороговый уровень:

Знает основные принципы самовоспитания, исходя из требований рынка труда;

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие корректировать обучение;

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы;

Продвинутый уровень:

Знает основные принципы самообразования, исходя из требований рынка труда;

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение;

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные потребности;

Высокий уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда;

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности;

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

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

			практического навыка.	практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

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

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации;
Владеет методиками разработки цели и задач проекта;
Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;
Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;
Умеет разрабатывать план работ;
Знает основные принципы самовоспитания;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии;
Знает правовые нормы;
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью;
Знает типологию и факторы формирования команд;
Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения;
Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования;
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные;
Владеет навыками измерения, наблюдения;
2. Пороговый уровень
Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия;
Знает основы биохимии продукции животного происхождения;
Знает основные принципы самовоспитания, исходя из требований рынка труда;

Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий;
Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования объектов;
Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований;
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие корректировать обучение;
Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного роста;
Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности проекта;
Знает принципы сбора, отбора информации, методики системного подхода для решения задач;
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности методологические основы принятия решения;
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур принятия решений;
Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план;
3. Продвинутый уровень
Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта;
Знает основы биохимии продукции животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение;
Знает основные принципы самообразования, исходя из требований рынка труда;
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы принятия управленческого решения;
Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные потребности;
Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем;
Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы работ;
Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, профессионального роста;
Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров;
Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения задач;
Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта;
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем в профессиональной деятельности;
4. Высокий уровень
Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;
Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;
Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда;
Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения;
Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения;
Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;

Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ;
Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;
Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;
Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

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

Тема 1: Основы проектной деятельности

Вопросы к самоподготовке:

1. Ключевые особенности проекта
2. Процессная и проектная деятельность
3. Международные стандарты по управлению проектами
4. Российские стандарты по управлению проектами
5. Проблемы отечественного управления проектами
6. Что такое сводный план проекта?
7.Что такое оперативный план проекта?
8. Что такое операционный план проекта?
9. Что такое тактический план проекта?
10. Что такое стратегический план проекта?
11.Какие задачи кружка 2.0 более важные?
12. Какие общие характеристики можно выделить в раннесоветских кружках энтузиастов и в современном американском движении мейкеров?
13. Что необходимо для реализации практики будущего?
14. В чем состоит принципиальная разница между площадкой дополнительного образования и мейкерским кружком?
15. Кто такой наставник проектной деятельности?
16. В каком типе проектов продуктовый и образовательный результаты являются обязательными?
17.Что такое типология проектов?
18.Какие виды проектов Вы знаете?
19.Что такое жизненный цикл проекта?
20. Что такое результат проекта?

Тема 2: Участники проекта. Командообразование.

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие модели командообразование существуют?
2. Что такое самоопределение участников проекта?
3. В чем разница между наставников и тьютором?
4. Что является ключевым в реализации проекта?
5. Какие этапы реализации проектов Вы знаете?
6. В чем роль эксперта в организации среды проекта?
7. В чем роль преподавателя в организации среды проекта?
8. Как управлять результатами проекта?
9. Как управлять проектами?
10. В чем роли стейкхолдеров, наставников, садовников экосистемы?
11. Какие характеристики образовательных результатов проекта отсутствуют у продуктовых (фактических) результатов?
12. В чем роль эксперта в организации среды проекта?
13. В чем роль преподавателя в организации среды проекта?
14. В чем разница между наставников и тьютором?
15. На каком этапе проекта существуют свои ценные результаты?
16. Что является ключевым в реализации проекта?
17. Какие стадии жизненного цикла используют для работы с детско-взрослыми проектами?
18. Какие этапы реализации проектов Вы знаете?
19. Как управлять проектами?
20. Как управлять результатами проекта?

Тема 3: Основы планирования и целеполагание проектной деятельности.

Вопросы и задания к практической работе: Основы планирования проектной деятельностью.

1.Задание: Изучить метод постановки проблемы в результате планирования проекта. (по заданию преподавателя).
2. Сколько этапов включает в себя проектное планирование?
3. В чем состоит постановка целей и задач проекта?
4. Как рассчитать ресурсы проекта?
5. Как создать график работ проекта?
6. С чего начинается работа по составлению плана проектных работ?
7. Как принимать стратегические решения в проектировании?
8. Какие методы планирования используют в современном проектировании?
9. Что такое постановка проблемы в проекте?
10. Что такое инновационные проекты?

Вопросы к самоподготовке:
1. В чем сущность инновационной программы?
2. Какие цели существуют в научно- технических программах?
3. Какие разделы инновационной программы вы знаете?
4. В чем заключается разработка программ и проектов нововведений?
5. Как организуют системы управления изменениями?
6. Как происходит управление инновационными проектами?
7. Как генерируют идеи в проектной деятельности?
8. Что такое инновационная игра?
9. Какие этапы реализации инновационных проектов Вы знаете?
10. Что такое инновационные проекты?
11.Сколько этапов включает в себя проектное планирование?
12. В чем состоит постановка целей и задач проекта?
13. Как рассчитать ресурсы проекта?
14. Что такое график работ проекта?
15. С чего начинается работа по составлению плана проектных работ?
16. Как принимать стратегические решения в проектировании?
17. Какие методы планирования используют в современном проектировании?
18. Какие этапы реализации проектов Вы знаете?
19. Как управлять проектами?
20. Как управлять результатами проекта?

Тема 4. Финансирование в проектной деятельности.
Вопросы к самоподготовке:
1. Что такое проектное финансирование?
2. Как осуществляют управление проектной деятельностью?
3. Как методы управления проектами Вы знаете?
4. Что такое тренды в проектном управлении?
5. Что такое тайм-менеджмент
6. Что такое среда для реализации проекта?
7. Как управлять пространством для проектирования?
8. Как планируют работы при проектировании?
9. Что такое рискоориентированный подход в проектной деятельности?
10. Как осуществляют бухгалтерский учет в проектной деятельности?
11.Методы экспертизы инновационных проектов и программ?
12.Принципы проведения экспертиз, экспертные оценки проектов, три уровня экспертизы?
13. Метод приведенной стоимости – дисконтирование?
14. Понятие точки безубыточности?
15.Объем продаж в точке безубыточности, уровень безубыточности?
16.Количество единицы продукции, проданной в точке безубыточности?
17. Запас финансовой прочности. Показатель операционного рычага?
18. Сущность бизнес-плана инновационного проекта?
19.Алгоритм составления бизнес-плана?
20. Особенности содержания бизнес-плана инновационного проекта?

Тема 5: Инновации и особенности отдельных видов проектов
Задания и вопросы к практической работе.
1. Задание: Изучить международные стандарты инноваций.
2. Задание: Изучить особенности отдельных видов проектов (по заданию преподавателя).
3. Что такое линейные модели инновационного процесса?
4. Какие виды инноваций Вы знаете?
5. Как классифицируются инновации?
6. Какие технологические решения в индустрии питания являются инновациями?
7. Какие технологические решения в индустрии питания не относятся к инновациям?
8. Что такое цикл зрелости?
9. Что такое инженерный проект?
10. Какое место в инженерии занимает проектирование?

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие формы государственной поддержки малых инновационных предприятий Вы знаете?
2. Какие основные внебюджетные формы поддержки инновационной деятельности Вы знаете?
3. Что такое внебюджетные фонды?
4. Какие источники инноваций Вы знаете?
5. Как классифицируют инновации?
6. Что такое нововведение? Является ли оно объектом инновационного управления?
7. Как возник инновационный менеджмент?
8. В чем сущность инновационного менеджмента?
9. Какие основные черты инновационного менеджмента Вы знаете?

10. Какие международные стандарты инноваций Вы знаете?
11. С какой целью активизируют инновационную деятельность?
12. В чем состоит суть зарубежного опыта государственного регулирования инновационной деятельности?
13. Какие стратегические тенденции развития экономики промышленно-развитых стран Вы знаете?
14. Что такое волнообразное социально-экономическое развитие стран?
15. Какие технологические уклады Вы знаете?
16. Что такое технологический уклад технологических уклад?
17. В чем состоит стратегия сохранения и развития научно-технического и инновационного потенциала страны?
18. Какие формы поддержки малых инновационных проектов вы знаете?
19. Как возник инновационный менеджмент?
20. В чем сущность инновационного менеджмента?

Тема 6: Инструменты и методики проектной работы
Задания и вопросы к практической работе: Инструменты проектной работы.
1.Задание: Изучить инструменты проектной работы.
2. Задание: Изучить методики проектной работы.
3. Какие инструменты работы используют в проектной деятельности?
4. В чем сущность метода «мозговой штурм»?
5. В чем сущность метода «экспертной оценки»?
6. В чем сущность метода «метода аналогий»?
7. В чем сущность метода «имитационное моделирование»?
8. В чем сущность метода «сетевое планирование»?
9. В чем сущность метода «структурная декомпозиция»?
10. В чем сущность метода «ресурсное планирование»?

Вопросы к самоподготовке:
1.Как правильно сформулировать тему проекта?
2.Как перейти от темы проекта к проблеме?
3. Как проводят фиксацию проблемы через набор позиций?
4. Как выделять проблему в процессе взаимодействия с заказчиком проекта?
5. Как осуществляют связи с общественностью?
6. Какие характеристики PR и бренд-маркетинга вы знаете?
7. Какие правила этикета существуют в деловой общении?
8. Как формируют эмпирическую базу исследования?
9. Что такое выборочный метод в проектном исследовании?
10. Как проводят анкетирование, измерение качественных данных?
11. Что такое «Шаг развития»?
12. Как осуществляют постановку проблемы?
13. Что такое тематизация?
14. Как проходит самоопределение участников проекта?
15. Как избежать банальных тем в проектировании?
16. Как осуществляют связи с общественностью?
17. Как осуществляют PR и бренд-маркетинг?
18. В чем суть деловой коммуникации?
19. Как проводят сбор первичной информации?
20. В чем суть анализа эмпирической информации?

Тема 7: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта.
Вопросы к самоподготовке:
1. Как управлять конфликтами в инновационной организации?
2. Какие этапы, сущность и особенности инновационного процесса?
3. Какие организационные формы инновационной деятельности вы знаете?
4. Что такое инновационный процесс?
5. Какое значение инновационной деятельности в инновационном процессе?
6. Что такое Цикл Кондратьева?
7. Что такое «технологические разрывы»?
8. Какие этапы инновационного процесса Вы знаете?
9. Что такое инновационный процесс? Понятие, этапы, его возможности и длительность.
10. В чем роль инноваций в индустрии питания?
11. Какие особенности и принципы управления персоналом в инновационной организации Вы знаете?
12. Перечислите основные методы стимулирования инновационной активности служащих?
13. В чем роль инноваций в индустрии питания?
14. Какие изменения являются инновационными в индустрии питания?
15. Какие вы знаете внутренние и внешние источники инновационных идей в индустрии питания?
16. Какие приоритеты в сфере производства продукции питания Вы знаете?
17. Какие современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания Вы знаете?
18. Какие нормативные документы используют в проектировании продукции предприятий индустрии питания?
19. Какие российские стандарты применяют в проектировании продукции индустрии питания?
20. Какие нормативные документы используют в проектировании продукции персонализированного питания предприятий индустрии питания?

Тема 8: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация
Задания и вопросы к практической работе.
1.Задание: Изучить создание презентации с чистого листа.
2. Задание: Разработать макет презентации проекта по заданной теме.
3. Как создать слайды с чистого листа?
4. Как разработать макет презентации?
5. Как создавать слайды, проникающие в мозг?
6. Что такое дизайн-мышление?
7. Как подготовиться к докладу по презентации?
8. Что такое динамические форматы в публичном выступлении?
9. Что такое сторителлинг?
10. Как использовать сторителлинг?

Вопросы к самоподготовке:
1. Что такое результаты инновационной деятельности?
2. Какие виды эффекта от реализации инноваций Вы знаете?
3. Что такое общая экономическая эффективность использования инноваций?
4. Что такое интегральный эффект от использования инноваций?
5. Что такое индекс рентабельности инноваций, норма рентабельности инвестиций, период окупаемости инвестиций?
6. В чем состоит эффективность затрат на инновационную деятельность?
7. Какие показатели эффективности проекта Вы знаете?
8. Что такое интеллектуальная собственность?
9. Какие законы по охране интеллектуальной собственности Вы знаете?
10. Какие основные приемы экспертизы инновационных проектов и программ Вы знаете?
11. Как использовать мультимедиа?
12. В чем разница между линейной и нелинейной мультимедиа. Что такое интерактивность?
13. Какие способы создания презентации вы знаете?
14. Как последовательно создавать презентации с помощью темы?
15. Какие элементы темы выделяют в презентации?
16. В чем сущность создания презентации с «чистого листа»?
17. Каково назначение триггеров, последовательность создания триггера?
18. Какие требования предъявляются к дизайну качественной презентации?
19. Как правильно оформлять результаты интеллектуальной деятельности?
20. Какие способы защиты интеллектуальной собственности Вы знаете?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету с оценкой
УК-1
«знать»
1. (в качестве сырья мясо крупного рогатого скота, свиней, птицы, кроликов и др.)
2. (комбинированное промышленное предприятие по переработке скота, кроликов и птицы для производства мяса, пищевых, кормовых (мясо-костная мука) изделий, медицинских препаратов (гематоген) и т.д).
3. (моло́чный заво́д – это предприятие, перерабатывающее молоко для реализации его в цельном виде, а также в виде диетических и других молочных продуктов.)
4. (Предприятия выпускают широкий ассортимент изделий: цельное молоко, кисломолочные продукты, неферментированные (сливочное масло, мороженое и др.) и ферментированные продукты (сыры, кефир, йогурт и др.), консервированное и сухое молоко, казеин и т.д.).
5. (вырабатывающие цельномолочную продукцию).
6. (это набор пищевых продуктов, которые человек употребляет каждый день.)
7. это питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества) основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде.)
8. (должно включать: 1. Обогащенные микронутриентами хлебобулочные и макаронные изделия; 2. Овощи, картофель, бахчевые; 3. Мясо, рыба, рыбопродукты, птица; 4. Молоко, молочные продукты; 5. Сахар; 6. Яйца; 7. Растительные масла; 8. Соль.)
9. (сбалансированное питание - это процесс поступления в организм и усвоение им веществ, необходимых для покрытия энергетических и пластических затрат, построения и обновления тканей и регуляции функций.)
10. (эндогенное питание за счет запасов питательных веществ в организме и экзогенное – за счет питательных веществ, поступающих из внешней среды.)
11. (Правильное питание заключается не в контроле калорий и жестких диетах, а в обеспечении организма полноценным рационом, в который входят все необходимые для него продукты: мясо, злаки, овощи, фрукты. Подбор рациона - одна из главных задач в правильном питании, но не менее важным является и ежедневное следование ему.)
12. (это такое питание, которое обеспечивает рост, оптимальное развитие, полноценную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья и профилактике неинфекционных заболеваний (НИЗ), включая диабет, болезни сердца,

7. (Наибольшую пищевую ценность представляет мышечная ткань мяса.)
8. (имеет большую ЭЦ так как содержат жиры).
9. (в высоком содержании заменимых и незаменимых аминокислот).
10. (в оптимальной сбалансированности его компонентов, легкой усвояемости и высокой используемости организмом для синтеза и пластических целей.)
11. (содержанием в них белков, жиров, кальция, фосфора, и витаминов А, В- каротина и В2. Однако ценность кисломолочных продуктов заключается также в том, что они содержат в своем составе микроорганизмы и продукты их жизнедеятельности, которые угнетают гнилостные бактерии в желудочно-кишечном тракте человека.)
12. (К технологическим свойствам молока относится химический состав молока и его компонентов (особенно белков и жира), качество молока по органолептическим, санитарно-гигиеническим показателям, сыропригодность, термоустойчивость, сычужная свертываемость, отсутствие посторонних веществ.)
13. (В молоке содержится 87% воды, а остальное — жиры, белки (казеин, альбумин, глобулин) и минеральные вещества, из которых самые важные — кальций, фосфор, калий, натрий и магний.)
14. сладковатый вкус молоку придаёт лактоза — молочный сахар.)
15. (Цельным называют молоко, в котором составные части пребывают в исходном соотношении, то есть не обезжиренное, не нормализованное и т. п.)

«владеть»
1. (Решение: ЭЦ=4х12,8+9х22,2+4х1,5=257 кКал)
2. (Решение: ЭЦ=4х11+9х23,9+4х0,4=261 кКал)
3. (Решение:ЭЦсосисок=4х11+9х23,9+4х0,4=261кКал,ЭЦдокт=4х12,8+9х22,2+4х1,5=257 кКал, 261-257=4 кКал)
4. (Решение: ЭЦсард=4х10,1+9х31,6+4х1,8=322 кКал)
5. (Решение: ЭЦск=4х12+9х42=462 кКал).
6. (Решение: ЭЦ (Дж) =462х3,6=1663,2 кДж)
7. (Решение: ЭЦмс=(4х7,2+9х8,5+4х55,5)х3,6=328х3,6=905,2 кДж)
8. (Решение: ЭЦкефира=4х4,1+9х2+4х5,3=56 кКал)
9. (ЭЦтв=4х16,7+9х9+4х2=665,26 кКал).
10. (ЭЦмоц=4х23,5+9х22,5=296 кКал)
11. (Решение: ЭЦтв с=4х24,5+9х28=350 кКал).
12. (Решение: 257=(4х16,8)+(9х11,2)+(4х), 4х=89, х=89/4=22,25 г углеводов)
13. Решение: Мж=82,5 г)
14. (Решение: 0,8%).
15. (Решение: ЭЦ с=4х0,76+9х0,09+4х5,12= 24 кКал).

УК-2
Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Дайте определение мышечной ткани мяса животных для промышленной переработки.
2. Назовите сущность хранения мяса на холоде.
3. Дайте определение продукту шпик с его технологическими параметрами.
4. Дайте характеристику работы и перечислите задачи, которые выполняет «обвальщик» и «обвальщик-жиловщик», при работе с сырым мясом.
5. Перечислите что должен знать сепараторщик для рационального ведения работ по сепарированию молока и молочных продуктов.
6. Перечислите виды операций, которые должен знать сепараторщик для рационального ведения работ.
7. Перечислите оснащение рабочего места аппаратчика пастеризационной установки для рационального выполнения работ.
8. Перечислите что должен знать аппаратчик гомогенизации для рационального ведения работ по обработке молока и молочных продуктов.
9. Перечислите что должен знать аппаратчик охлаждения молочных продуктов для рационального ведения работ.
10. Перечислите основные этапы проведения санитарной обработки и дезинфекции оборудования и технологических поверхностей на мясном производстве
11. Перечислите основные этапы проведения санитарной обработки инвентаря, тары и оборудования на молочных фермах и предприятиях молочных цехов и комбинатов. (
12. Дайте определение ФТС мясного сырья.
13. Перечислите ФС белковых веществ.
14. Перечислите, какое сырое молоко не допускается для производства продуктов переработки молока.
15. Дайте определение понятию "вторичное молочное сырье". Является ли таким продуктом - продукт с заменителем молочного жира?

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Перечислите современные виды упаковки для мяса и мясопродуктов.
2. Перечислите, какие субпродукты относят ко 2 категории.
3. Перечислите, какие субпродукты относят к 1 категории.
4. Сформулируйте цель санитарно-гигиенической оценка качества пищевых продуктов.
5. Проанализируйте, на каких показателях базируется санитарно-гигиеническая экспертиза мяса.
6. Проанализируйте, какие пищевые отравления или инфекционные заболевания могут передаваться при употреблении недоброкачественного мяса.
7. Проанализируйте, какие задачи выполняет контроль технологического процесса и готовой продукции.
8. Дайте характеристику сырья для устойчивости процесса получения высокожирных сливок.
9. Сформулируйте цель проведения термомеханической обработки высокожирных сливок.
10. Дайте характеристику параметров сырья для выработки масле способом сбивания сливок.

7. Рассчитать, сколько молока базисной жирности принято, если от поставщика пришло 928 кг нетто молока. Лабораторные измерения показали 4,2 % жирности и 3,16% белка. Сколько кг нетто пришло от поставщика в пересчете на базис 3,4%.
8. Вычислить в литрах, если масса молока 1640 кг, плотность 1030 кг/м3.
9. Рассчитать, сколько чистого жира в молоке 1500кг, жирностью 4,0%
10. Вычислить, сколько в кг будет 2370 литров молока, при плотности 1030 кг/м3.
11. Рассчитайте среднюю жирность принятых партий молока, если 1 партия=450 кг, Ж1=3,8%, 2 партия молока=380 кг, Ж2=3,7, третья =260 кг, Ж3=4,0%.
12. Определите плотность молока, если показание термометра 16 оС, а показание ареометра 1,029 г/см3 или 29 оА. При 20оС плотность равна 1,0275 г/см3.
13. Определите плотность молока, если оказание термометра 23ОС, а показания ареометра 1,0290г/см3 или 29ОА. При 20оС плотность равна 1,0275 г/см3.
14. Рассчитайте количество сухого цельного молока и воды для получения 1 т. восстановленного молока при следующих показателях: Н=1013 кг/т. (норма расхода сырья на 1 т. восстановленного молока с учетом потерь при 100%-ной растворимости сухих молочных продуктов, кг/т.;); Р=98%; (фактическая растворимость сухого молока в воде, используемой предприятием для восстановления молока, %) ЖМ.В.=3,2%; ЖС.М.=25,5%.
15. Рассчитать количество несброженного молочного сахара, оставшегося после приготовлении простокваши из молока (См=4,7%), молочная кислота 0,72 г, если известно, что из одной молекулы молочного сахара с молекулярным весом 342 образуется четыре молекулы молочной кислоты с молекулярными весом 4*90=360.

УК-3
«знать»
1. (в качестве сырья мясо крупного рогатого скота, свиней, птицы, кроликов и др.)
2. (комбинированное промышленное предприятие по переработке скота, кроликов и птицы для производства мяса, пищевых, кормовых (мясо-костная мука) изделий, медицинских препаратов (гематоген) и т.д).
3. (моло́чный заво́д – это предприятие, перерабатывающее молоко для реализации его в цельном виде, а также в виде диетических и других молочных продуктов.)
4. (Предприятия выпускают широкий ассортимент изделий: цельное молоко, кисломолочные продукты, неферментированные (сливочное масло, мороженое и др.) и ферментированные продукты (сыры, кефир, йогурт и др.), консервированное и сухое молоко, казеин и т.д.).
5. (вырабатывающие цельномолочную продукцию).
6. (это набор пищевых продуктов, которые человек употребляет каждый день.)
7. это питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества) основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде.)
8. (должно включать: 1. Обогащенные микронутриентами хлебобулочные и макаронные изделия; 2. Овощи, картофель, бахчевые; 3. Мясо, рыба, рыбопродукты, птица; 4. Молоко, молочные продукты; 5. Сахар; 6. Яйца; 7. Растительные масла; 8. Соль.)
9. (сбалансированное питание - это процесс поступления в организм и усвоение им веществ, необходимых для покрытия энергетических и пластических затрат, построения и обновления тканей и регуляции функций.)
10. (эндогенное питание за счет запасов питательных веществ в организме и экзогенное – за счет питательных веществ, поступающих из внешней среды.)
11. (Правильное питание заключается не в контроле калорий и жестких диетах, а в обеспечении организма полноценным рационом, в который входят все необходимые для него продукты: мясо, злаки, овощи, фрукты. Подбор рациона - одна из главных задач в правильном питании, но не менее важным является и ежедневное следование ему.)
12. (это такое питание, которое обеспечивает рост, оптимальное развитие, полноценную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья и профилактике неинфекционных заболеваний (НИЗ), включая диабет, болезни сердца, инсульт и рак.)
13. (это пищевой рацион, удовлетворяющий физиологические потребности в энергии и пищевых веществах, обеспечивающий поддержание здоровья и профилактику заболеваний.)
14. (разнообразным и сбалансированным по белкам, жирам, углеводам, витаминам и микроэлементам.)
15. (1:1:4).

«уметь»
1. (рациональное питание опирается на три основных принципа: равновесие между энергией, поступающей с пищей, и энергией, расходуемой человеком в процессе жизнедеятельности удовлетворение потребности организма в определенном количестве, качественном составе и соотношении пищевых веществ соблюдение режима "завтрак, обед, ужин" и сезонных особенностей).
2. (энергетическая ценность рациона должна быть адекватной затратам энергии человека).
3. (химический состав пищи должен соответствовать реальным потребностям организма, т.е. питание должно быть сбалансированным).
4. (это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов, содержащихся в продуктах. Она выражается в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж).)
5. (Энергия, выделяемая при окислении 1г липидов (жиров), равна 9,0 кКал, 1г углеводов - 3,75 кКал, 1г белков - 4,0 кКал.)
6. обусловлена в основном наличием полноценных белков, богатых незаменимыми аминокислотами)
7. (Наибольшую пищевую ценность представляет мышечная ткань мяса.)
8. (имеет большую ЭЦ так как содержат жиры).
9. (в высоком содержании заменимых и незаменимых аминокислот).
10. (в оптимальной сбалансированности его компонентов, легкой усвояемости и высокой используемости организмом для синтеза и пластических целей.)
11. (

6. Перечислите виды профессиональной деятельности технолога мяса и мясных продуктов.
7. Перечислите, в чем заключается работа технолога молочного производства.
8. Перечислите обязанности технолога молочной промышленности.
9. Перечислите права технолога молочного производства.
10. Перечислите человеческие качества, которыми должен обладать технолог.
11. Перечислите профессионально важные качества технолога, определяющие успех работы.
12. Перечислите медицинские противопоказания к работе технологом.
13. Перечислите, с какими специалистами технолог мясного производства работает в тесном взаимодействии.
14. Назовите предприятия на которых может работать технолог мясного производства.
15. Назовите предприятия на которых может работать технолог молока и молочной промышленности.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Дайте характеристику профессиональной деятельности технолога мяса и мясных продуктов.
2. Сформулируйте задачи, которые должен решать технолог мясного производства.
3. Сформулируйте задачи, которые должен решать технолог молочного производства.
4. Проанализируйте, какое образование должен иметь технолог.
5. Дайте характеристику знаний и умений в области технологий мясной и молочной отрасли.
6. Раскройте сущность профессии технолога молока и молочных продуктов.
7. Проанализируйте достоинства профессии технолога молока и молочных продуктов.
8. Проанализируйте недостатки профессии технолога молока и молочных продуктов.
9. Проанализируйте достоинства профессии технолога мяса и мясных продуктов.
10. Проанализируйте недостатки профессии технолога мяса и мясных продуктов.
11. Проанализируйте медицинские противопоказания к работе технологом.
12. Проанализируйте какие специалисты работают в тесном взаимодействии технолог.
13. Проанализируйте, на каким предприятиях может работать технолог молока и молочных продуктов.
14. Проанализируйте, какие навыки важны для работы технолога мясной и молочной отрасли.
15. Проанализируйте круг обязанностей технолога на предприятии мясной и молочной отрасли.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. Рассчитать сколько требуется вспомогательных рабочих, если количество основных рабочих на мясокомбинате составляет 60 человек, при норме 15-20%.
2. Рассчитать количество рабочих на операцию «Разрубка полутуш на переднюю и заднюю части», если масса мяса на костях 6,32 т, выработка на 1 человека 20 т в смену.
3. Рассчитать количество рабочих на операцию «Крупная распиловка мяса на костях на сортовые части», если масса мяса на костях 6,32 т, выработка на 1 человека 12 т в смену.
4. Рассчитать количество рабочих на операцию «Распиловка говядины на порции по 1000 г», если масса мяса 3,16 т, выработка на 1 человека 1,02 т в смену.
5. Рассчитать количество рабочих на операцию «Взвешивание говядины на порции массой 1000 г.», если масса мяса 3160 кг, выработка на 1 человека 2400 кг в смену.
6. Определите количество человек, требуемое на операцию укладка мяса 316 кг, порциями по 1000 г. в ящик (10 порций), если норма сменная на й работника 875 кг.
7. Определите количество человек, требуемое на операцию укладка мяса 316 кг, порциями по 1000 г. в ящик (10 порций), если норма сменная на одного работника 875 кг.
8. Определите количество человек, требуемое на операцию пломбирование ящиков с мясом и наклейка этикеток 362 ящика, если норма сменная на 1 работника 1000 шт.
9. Рассчитайте количество основных работников на сырзаводе, если известно, что в год произведено 416 тонн сыра, норма времени на выработку 1 тонны продукции 59 часов, а годовой фонд рабочего времени составляет 1840 часов.
10. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки молока пастеризованного с мдж 3,%, если известно, что производит цех 37 тонн в смену, смена длится 8 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 3,89 чел-час.
11. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки масла крестьянского, если известно, что производит цех 1,42 тонн в смену, смена длится 16 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 18 чел-час.
12. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки сыворотки пастеризованной, если известно, что производит цех 11,6 тонн в смену, смена длится 8 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 2,95 чел-час.
13. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки кефира н/ж, если известно, что производит цех 3,6 тонн в смену, смена длится 16 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 6,4 чел-час.
14. Определите численность бригады приемно- аппаратного участка, если в нее входит мастер-1 чел, приемщик молока- 1 чел, аппаратчик механической и тепловой обработки молока – 2 чел, мойщик оборудования – 1 человек, продолжительность смены 8 часов.
15. Определите численность бригады по выработке масла сливочного, если в нее входит маслодел- мастер-1 чел, маслоделы- 2 чел, фасовщик– 1 чел, мойщик оборудования – 1 человек, водитель погрузчика – 1 чел, продолжительность смены 8 часов.

2. Сформулируйте понятие «жизненный цикл проекта.
3. Сформулируйте основную задачу экспертизы проекта.
4. Сформулируйте понятие «сжатие расписания».
5. Определите, из каких этапов состоит управление содержанием проекта.
6. Определите, что является итогом работы по процессу управления рисками.
7. Определите, что НЕ является критическим фактором успеха при планировании этапа.
8.Сформулируйте понятие «офис управления проектом».
9. Сформулируйте понятие «заинтересованные стороны проекта».
10. Установите, имеет ли проектная деятельность отличия от операционной, и если имеет, то какие.
11. Установите, с какой целью следует разделять проект на этапы или фазы.
12. Установите, когда возможно влияние на конечные характеристики продукта без существенного изменения его стоимости.
13. Определите, из каких участников состоит команда проекта.
14.Раскройте сущность понятия «менеджер проекта».
15. Раскройте сущность понятия «портфель проекта».

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. В отделе финансово-экономического учёта и контроля промышленно-производственной организации запущен проект по модернизации программного обеспечения. Ответственным за его реализацию был назначен заместитель начальника отдела. Установите, существует ли необходимость в формировании команды проекта.
2. Бюджет проекта составляет 100 денежных единиц. На выполнение работ до текущей даты планировалось израсходовать 25 единиц, а фактически было израсходовано 22 единицы, т.е. BCWS = 25, а ACWP = 22. При этом согласно плану, на выполнение работ нужно было израсходовать 20 единиц, т.е. BCWP = 20. Рассчитайте отклонение по затратам традиционным методом и методом освоенного объема. Определите, проект идет быстрее запланированного времени или наблюдается его отставание от плана.
3. Определите, к какому виду проектов вы бы отнесли Проект перестройки системы высшего образования в России.
4. Определите, к какому виду проектов вы бы отнесли Проект строительства пирамид в Древнем Египте.
5. Определите, к какому виду проектов вы бы отнесли Проект дачного дома.
6. Определите, к какому виду проектов вы бы отнесли Проект запуска межпланетной станции для высадки человека на Марсе.
7. SWOT-анализ - метод стратегического планирования, заключающийся в выявлении факторов внутренней и внешней среды организации и разделении их на четыре категории: S trengths (сильные стороны), W eaknesses (слабые стороны), O pportunities (возможности), T hreats (угрозы). Определите из предложенных факторов слабые стороны: рост деловой активности, увеличение турпотока, включение компании в глобальную сеть резервирования, сворачивание деловой активности по причине глобальных изменений внешней среды, вход на рынок агрессивного сетевого игрока и строительство им новой гостиницы, отсутствие собственной сети развлекательных заведений и сети питания, неудовлетворительное соотношение площади номерного фонда к общей площади гостиницы, репутация «дома свиданий», неповоротливая организация управления, неоперативность управления, неумение работать с постоянными клиентами, создание собственной сети кафе, ресторанов по истечению сроков аренды, возможность проведения внутренних реформ управления, повышение ставок аренды на нежилых площадях гостиницы.
8. По представленной на рис. 1 диаграмме рассчитаете критический путь проекта.
9. В рамках программы поддержки отечественного двигателестроения ОАО «СНТК им. Фрунзе» планировало произвести 50 ракетных стоимостью 20 млн долл. В результате было произведено 45 двигателей стоимостью 17 млн долл. Рассчитайте показатели по методу освоенного объема. Сделайте выводы о соблюдении сроков проекта.
10. SWOT-анализ - метод стратегического планирования, заключающийся в выявлении факторов внутренней и внешней среды организации и разделении их на четыре категории: S trengths (сильные стороны), W eaknesses (слабые стороны), O pportunities (возможности), T hreats (угрозы). Определите из предложенных факторов возможности стороны: хорошая узнаваемость бренда; технические инновации для улучшения клиентского обслуживания и постоянного обновления бизнес-процессов; маленькая текучка сотрудников; около 540 отелей в более чем 78 странах; 93 года работают в отрасли; хорошая репутация на рынке; ограниченная рыночная доля, вызванная хорошими отзывами о бренде; трудности на глобальном уровне из-за разного политического строя и требований правительств; высокий потенциал на развивающихся рынках; инновации в сфере обслуживания клиентов; цифровая революция и лучшее использование технологий; индийская локация приносит много выручки в периоды туристического бума; конкуренция со стороны развитых индийских брендов с более низкими ценами; экономическая и политическая турбулентность в большинстве стран
11. SWOT-анализ - метод стратегического планирования, заключающийся в выявлении факторов внутренней и внешней среды организации и разделении их на четыре категории: S trengths (сильные стороны), W eaknesses (слабые стороны), O pportunities (возможности), T hreats (угрозы). Определите из предложенных факторов угрозы стороны: хорошая узнаваемость бренда; технические инновации для улучшения клиентского обслуживания и постоянного обновления бизнес-процессов; маленькая текучка сотрудников; около 540 отелей в более чем 78 странах; 93 года работают в отрасли; хорошая репутация на рынке; ограниченная рыночная доля, вызванная хорошими отзывами о бренде; трудности на глобальном уровне из-за разного политического строя и требований правительств; высокий потенциал на развивающихся рынках; инновации в сфере обслуживания клиентов; цифровая революция и лучшее использование технологий; индийская локация приносит много выручки в периоды туристического бума; конкуренция со стороны развитых индийских брендов с более низкими ценами; экономическая и политическая турбулентность в большинстве стран
12. SWOT-анализ - метод стратегического планирования, заключающийся в выявлении факторов внутренней и внешней среды организации и разделении их на четыре категории: S trengths (сильные стороны), W eaknesses (слабые стороны), O pportunities (возможности), T hreats (угрозы). Определите из предложенных факторов сильные стороны: хорошая узнаваемость бренда; технические инновации для улучшения клиентского обслуживания и постоянного обновления бизнес-процессов; маленькая текучка сотрудников; около 540 отелей в более чем 78 странах; 93 года работают в отрасли; хорошая репутация на рынке; ограниченная рыночная доля, вызванная хорошими отзывами о бренде; трудности на глобальном уровне из-за разного политического строя и требований правительств; высокий потенциал на развивающихся рынках; инновации в сфере обслуживания клиентов; цифровая революция и лучшее использование технологий; индийская локация

6. Дайте правильное определение термина «проект» по Филу Бэгьюли
А. Проект – это целенаправленная, ограниченная во времени деятельность, осуществляемая для удовлетворения конкретных потребностей при наличии внешних и внутренних ограничений и использовании ограниченных ресурсов
Б. Проект – это последовательность взаимосвязанных событий, которые происходят в течение установленного ограниченного периода времени и направлены на достижение неповторимого, но в то же время определенного результата
В. Проект – это ограниченное по времени целенаправленное изменение отдельной системы с изначально четко определенными целями, достижение которых определяет завершение проекта, с установленными требованиями к срокам, результатам, риску, рамкам расходования средств и ресурсов и к организационной структуре
Г. Проект – это временное предприятие, предназначенное для создания уникальных продуктов, услуг или результатов

7. Дайте правильное определение термина «проект» согласно Project Management Body Of Knowledge
А. Проект – это целенаправленная, ограниченная во времени деятельность, осуществляемая для удовлетворения конкретных потребностей при наличии внешних и внутренних ограничений и использовании ограниченных ресурсов
Б. Проект – это последовательность взаимосвязанных событий, которые происходят в течение установленного ограниченного периода времени и направлены на достижение неповторимого, но в то же время определенного результата
В. Проект – это ограниченное по времени целенаправленное изменение отдельной системы с изначально четко определенными целями, достижение которых определяет завершение проекта, с установленными требованиями к срокам, результатам, риску, рамкам расходования средств и ресурсов и к организационной структуре
Г. Проект – это временное предприятие, предназначенное для создания уникальных продуктов, услуг или результатов

8. Назовите обязательные условия проекта:
А. Проект всегда создает что-то новое и приводит к новому социально востребованному результату
Б. Проект представляет комплекс мер по развитию личности
В. Проект всегда имеет конечную цель
Г. Проект связан с формированием общекультурных компетенций

9. Начинать проект следует с …
А. поиска инвесторов
Б. поиска стейкхолдеров
В. канала сбыта готовой продукции
Г. с анализа ситуации и понимания, какую именно проблему он должен решить.

10. Что не относится к фактическим (продуктовым) результатам проекта?
А. новые знания, оформленные в статье
Б. вхождение в контекст профессии
В. художественный объект
Г. устройство или прототип

11. Наставник
А. Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития
Б. Управляет пространством, в котором запускается проект
В. Работает с передовыми технологиями, задействованными в проекте
Г. Заинтересован результатами проекта и развитием участников

12. Носитель практик будущего
А. Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития
Б. Управляет пространством, в котором запускается проект
В. Работает с передовыми технологиями, задействованными в проекте
Г. Заинтересован результатами проекта и развитием участников

13. Держатель площадки
А. Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития
Б. Управляет пространством, в котором запускается проект
В. Работает с передовыми технологиями, задействованными в проекте
Г. Заинтересован результатами проекта и развитием участников

14. Стейкхолдер
А. Организует среду для развития, помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития
Б. Управляет пространством, в котором запускается проект
В. Работает с передовыми технологиями, задействованными в проекте
Г. Заинтересован результатами проекта и развитием участников

15. Кто не относится к стейкхолдерам
А. Инвестор
Б. Заказчик

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

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

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

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

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

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

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;

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

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно
данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует

предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

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

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

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

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

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

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

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

Методические рекомендации по подготовке к эссе

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

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

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

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:

- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

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

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Вейцман В. М. Проектирование информационных систем [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148015
Л.1.2	Земсков Ю. П., Асмолова Е. В. Основы проектной деятельности [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 184 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130487
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.3	Microsoft®WINHOME 10 Russian Academic OLP lLicense NoLevel Legalization GetGenuine
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.5	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.6	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.7	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.8	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки. Режим доступа: http://diss.rsl.ru/
7.3.9	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.10	Библиотека Гумер - гуманитарные науки. Режим доступа: http://www.gumer.info/
7.3.11	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.12	База данных EastView. Режим доступа: http://ebiblioteka.ru/

7.3.13	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.14	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.15	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.16	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.17	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

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

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____