МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

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

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.01 - ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов.**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очная, очно-заочная, заочная***
Срок обучения ***4,4,5 лет***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов на Дону, 2022

Рабочая программа дисциплины (модуля) **«Проектирование»** разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов.**

- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации **от 15 июня 2020 года N 329н** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации **17 июля 2020 года, регистрационный N 59004**)

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцент Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент _____ Щербак Н.А.
(подпись)

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП 4
3. Требования к результатам освоения дисциплины 4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)....9
5. Содержание дисциплины 11
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины....11
Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами....15
5.2. Разделы и темы дисциплины и виды практических занятий....15
6. Учебно-методическое обеспечение....18
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 18
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов....22
7.Примерная тематика курсовых работ (проектов) 23
8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:....23
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины : 24
10. Образовательные технологии: 24
11. Оценочные средства (ОС): 25
11.1. Оценочные средств текущего контроля....26
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации....28
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями 36
13.Лист регистрации изменений....37

1. Цели и задачи дисциплины: «Проектирование»

- получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в организации проектной деятельности.

Задачи дисциплины:

Сформировать практические компетенции по

- международным стандартам по управлению проектами;
- государственное регулирование проектной деятельности;
- экономическая эффективность коммерческой деятельности проектов;
- базисные инновации и технологические уклады;
- виды инноваций и проектов, их инфраструктуры;
- методы решения инновационных задач;
- основные направления развития материально-технической базы предприятий питания;
- средства и методы оперативно-производственного планирования;
- источники финансирования инноваций и проектов;
- проектная деятельность;
- мероприятия по организации управления проектами;
- мероприятия по улучшению условий труда;
- рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда;
- жизненный цикл проекта;
- управление рисками и возможностями проекта;
- методы управления проектами;
- современная национальная технологическая инициатива;
- 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 в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Проектирование» относится к части Б1.В.

Связь с предшествующими дисциплинами: Командообразование и лидерство (УК-3); Нутрициология (ПКС-3); Основы физиологии питания и диетологии (ПКС-3); Технологическая практика (УК-1, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, УК-5, УК-10), Философия (УК-1, УК-5); Духовно-нравственное воспитание (УК-3, УК-5); Казачество на службе отечества (УК-2, УК-5); Ознакомительная практика (УК-1, УК-2, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-11, ОПК-1, ОПК-2); Правоведение (УК-2, УК-11); Введение в профессию (УК-6, ОПК-3), Технологии самоорганизации и саморазвития личности (УК-6); Основы информационных технологий (УК1, ОПК-1).

Связь с последующими дисциплинами: Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания (ПКС-1); Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания (ПКС-1); Проектное управление на предприятиях индустрии питания (ПКС-2, ПКС-1); Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов (ПКС-1, ПКС-3); Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания (ПКС-1, ПКС-2).

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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 -3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

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

ПКС-1 ─ Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.

ПКС-2 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПКС – 3 – Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	**Код компетенции**	**Формулировка компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
Универсальная компетенция	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач. УК-1.2. Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. УК 1.3. Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.
Универсальная компетенция	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. Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения. УК-2.2. Уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления

			работ. УК 2.3. Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.
Универсальная компетенция	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.1. Знать: типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования. УК-3.2. Уметь: 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. Владеть: навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.
Универсальная компетенция	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК-6.1. Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда. УК-6.2. Уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории. УК 6.3. Владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.
Знания в профессиональной сфере	ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому	ПКС-1.1 Знать методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения

		обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.	оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-1.2 Уметь контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-1.3 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания в профессиональной сфере	ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных	ПКС-2.1 Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем

		подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПКС-2.2 Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПКС-2.3 Владеть навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Знания в профессиональной сфере	ПКС-3	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов	ПКС-3.1. Знать: методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	технологий ПКС-3.2. Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность ПКС- 3.3. Владеть: навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**	
		5	6
Аудиторные занятия* (контактная работа)	64	32	32
В том числе:			
Лекции			
Практические занятия (ПЗ)	64	32	32
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа* (всего)	80	40	40
В том числе:			
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы			
Реферат (при наличии)			
Другие виды самостоятельной работы			
Работа в системе ЭОИС		2	2
Вид промежуточной аттестации	-	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость часы	144	72	72
зачетные единицы	4	2	2

Очно-Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия* (контактная работа)	16	8	8
В том числе:			
Лекции			
Практические занятия (ПЗ)	16	8	8
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа* (всего)	128	64	64
В том числе:			
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы			
Реферат (при наличии)			
Другие виды самостоятельной работы			
Работа в системе ЭОИС		2	2
Вид промежуточной аттестации	-	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость часы	144	72	72
зачетные единицы	4	2	2

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия* (контактная работа)	8	4	4
В том числе:			
Лекции			
Практические занятия (ПЗ)	8	4	4
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа* (всего)	128	64	64
В том числе:			
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы			
Реферат (при наличии)			
Другие виды самостоятельной работы			
Работа в системе ЭОИС		4	4
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)	-	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость часы	144	72	72
зачетные единицы	4	2	2

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся).

В соответствии с рабочей программой изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды.

Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и лабораторных занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 64 часа.

Объем самостоятельной работы – 80 часа.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 5)							
Тема 1. Основы проектной деятельности.	18	10	8	-	8		-
Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	18	10	8	-	8		-
Тема 3. Планирование проекта и командообразование.	18	10	8	-	8		-
Тема 4. Финансирование и управление проектами.	18	10	8	-	8		-
Контроль, промежуточная аттестация	-	2	-	-	-	-	2
Общий объем, часов	**72**	**40**	**42**	**-**	**32**		**2**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						
(семестр 6)							
Тема 5. Управление проектной деятельностью.	18	10	8	-	8	-	-
Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	18	10	8	-	8	-	-

Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	18	10	8	-	8	-	-
Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	18	10	8	-	8	-	-
Контроль, промежуточная аттестация	2	2	-	-	-	-	2
Общий объем, часов	**72**	**40**	**42**	**-**	**32**		**2**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						**-**

Очно-Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет - 16 часа.
Объем самостоятельной работы – 64 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
(семестр 7)							
Тема 1. Основы проектной деятельности.	18	16	2	-	2	-	-
Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	18	16	2	-	2	-	-
Тема 3. Планирование проекта и командообразование.	18	16	2	-	2	-	-
Тема 4. Финансирование и управление проектами.	16	14	2	-	2	-	-
Контроль, промежуточная аттестация	2	-	-	-	-	-	-
Общий объем, часов	**72**	**64**		**-**	**8**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						
(семестр 8)							
Тема 5. Управление проектной деятельностью.	18	16	2	-	2	-	-
Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	18	16	2	-	2	-	-
Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	18	16	2	-	2	-	-

Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	16	14	2	-	2	-	-
Контроль, промежуточная аттестация	2	-	-	-	-	-	-
Общий объем, часов	**72**	**64**		**-**	**8**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						-

Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет - 16 часов.

Объем самостоятельной работы – 160 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
(семестр 7)							
Тема 1. Основы проектной деятельности.	18	16	2	-	2	-	-
Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	18	16	2	-	2	-	-
Тема 3. Планирование проекта и командообразование.	16	16	-	-	-	-	-
Тема 4. Финансирование и управление проектами.	16	16	-	-	-	-	-
Контроль, промежуточная аттестация	4	-	-	-	-	-	4
Общий объем, часов	**72**	**64**		**-**	**4**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						
(семестр 8)							
Тема 5. Управление проектной деятельностью.	18	16	2	-	2	-	-
Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	18	16	2	-	2	-	-
Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	16	16	-	-	-	-	-

Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	16	16	-	-	-	-	-
Контроль, промежуточная аттестация	4	-	-	-	-	-	4
Общий объем, часов	**72**	**64**		**-**	**4**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						-

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Основы проектной деятельности.

Образовательная экосистема. Научно-технические кружки в образовательной экосистеме. Схема кружка 2.0.

Национальная технологическая инициатива. Рынки НТИ. Роль образовательных учреждений в реализации концепции НТИ.

Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности.

Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий. Процессная и проектная деятельность. Международные стандарты по управлению проектами. Российские стандарты по управлению проектами. Государственное регулирование проектной деятельности.

Типология проектов. Сводный план проекта. Операционный, оперативный, тактический и стратегический планы проекта. Жизненный цикл проекта. Уровни вовлеченности в проект.

Тема 3. Планирование проекта и командообразование.

Планирование в проектной деятельности: постановка проблемы; мероприятия проекта; переход от технической проекта к гранту.

Участники и командообразование в проектной деятельности. Руководство проектом. Полномочия руководителя проекта. Устав проекта. Инициация проекта.

Модели командообразования в проектной деятельности.

Тема 4. Финансирование и управление проектами.

Управление финансами проекта. Источники финансирования стартапов. Привлечение финансирования в НТИ. Как зарабатывать в РИД. Мероприятия по привлечению инвесторов. Учет в проектной деятельности.

Управление рисками проектной деятельности. Рискоориентированный подход в проектной деятельности.

Тема 5. Управление проектной деятельностью

Методы управления проектами. Тренды в проектном управлении. Тайм-менеджмент. Среда для реализации проекта. Управление пространством проектирования. Работа со стейкхолдерами в проектной деятельности. IT – инструменты проекта. Результаты проекта.

Тема 6. Инновации в проектной деятельности.

Международные стандарты инноваций в проектировании. Линейные модели инновационных процессов. Классификация и виды инноваций. Основы инновационного

менеджмента. Методы решения инновационных задач. Инновационная экосистема и инфраструктура.

Особенности проектирования отдельных проектов. Цикл зрелости технологий. Специфика формулирования тематики проектов. Особенности инженерных проектов. Исследовательские проекты. Выбор темы исследовательского проекта. Представление результатов исследовательского проекта.

Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.

Схематизация, сценирование, взаимодействие с внешней средой проекта. Экспертиза проекта. ТРИЗ, команда проекта: техника работы с командой проекта.

Связи с общественностью, PR и бренд – команда, деловая коммуникация, деловое общение и этикет, контроллинг, культура организации, мотивация, организационное поведение, сбор первичной информации. Анкетирование, измерение качественных данных, методы анализа информации.

Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды, проектные треки, эргономика рабочей станции участника проекта.

Инновационные технологии в индустрии питания. Персонализированное питание. Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции в сфере HoReCa.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания (ПКС-1);	+	-	-	-	-	-	-	+
2.	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания (ПКС-1);	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Проектное управление на предприятиях индустрии питания (ПКС-2, ПКС-1);	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов (ПКС-1, ПКС-3);	-	-	-	-	-	-	+	+
5.	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания (ПКС-1, ПКС-2).	-	-	-	-	-	-	+	+

5.2. Разделы и темы дисциплины и виды практических занятий

ОФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Труд-сть (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенци

					и
1.	Тема 1. Основы проектной деятельности.	1.Карта технологического бизнеса. 2.Сеть лидеров российских инноваций. 3.Кружковое движение 2.0. 4.Изучение системы НТИ.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
2.	Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	1. Международные стандарты по управлению проектами. 2.Российские стандарты по управлению проектами. 3.Государственное регулирование проектной деятельности. 4.Жизненный цикл проекта.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
3.	Тема 3. Планирование проекта и командообразование.	1.Поиск информации по развитию потребительского рынка. 2.Решение типовых проектных задач. 3. Методики тимбилдинга.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
4.	Тема 4. Финансирование и управление проектами.	1.Изучение рынка Стартапов, Грантов. 2. Методика оформления документации.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
5.	Тема 5. Управление проектной деятельностью.	1.Изучение нормативных документов в сфере проектирования индустрии питания.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
6.	Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	1.Линейные модели инновационных процессов. 2.Решение инновационных задач.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
7.	Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	1.Методика ТРИЗ в проектной деятельности. 2. Создание инновационных продуктов питания.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
8.	Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	1.Решение задач персонализированного питания. 2.Решение задач пищевой комбинаторики.	8	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
	Итого		64		

ОЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Труд-сть (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Основы проектной деятельности.	1.Карта технологического бизнеса. 2.Сеть лидеров российских инноваций. 3.Кружковое движение 2.0. 4.Изучение системы НТИ.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2

2.	Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	1. Международные стандарты по управлению проектами. 2.Российские стандарты по управлению проектами. 3.Государственное регулирование проектной деятельности. 4.Жизненный цикл проекта.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
3.	Тема 3. Планирование проекта и командообразовани е.	1.Поиск информации по развитию потребительского рынка. 2.Решение типовых проектных задач. 3. Методики тимбилдинга.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
4.	Тема 4. Финансирование и управление проектами.	1.Изучение рынка Стартапов, Грантов. 2. Методика оформления документации.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
5.	Тема 5. Управление проектной деятельностью.	1.Нормативные документы в сфере проектирования индустрии питания.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
6.	Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	1.Линейные модели инновационных процессов. 2.Решение инновационных задач.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
7.	Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	1.Методика ТРИЗ в проектной деятельности. 2. Создание инновационных продуктов питания.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
8.	Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	1.Решение задач персонализированного питания. 2.Решение задач пищевой комбинаторики.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
	Итого		16		

ЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Труд-сть (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Основы проектной деятельности.	1.Карта технологического бизнеса. 2.Сеть лидеров российских инноваций. 3.Кружковое движение 2.0. 4.Изучение системы НТИ.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
2.	Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	1. Международные стандарты по управлению проектами. 2.Российские стандарты по управлению проектами. 3.Государственное	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2

		регулирование проектной деятельности. 4.Жизненный цикл проекта.			
4.	Тема 5. Управление проектной деятельностью.	1.Нормативные документы в сфере проектирования индустрии питания.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
5.	Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	1.Линейные модели инновационных процессов. 2.Решение инновационных задач.	2	Ответы на контрольные вопросы по теме.	ПКС-1, ПКС-2
	Итого		8		

6. Учебно-методическое обеспечение

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 5							
Тема 1. Основы проектной деятельности.	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 3. Планирование проекта и командообразование.	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 4. Финансирование и управление проектами.	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*

Общий объем, часов	40	28		8		2	
Семестр 6							
Тема 5. Управление проектной деятельностью.	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	10	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**40**	28		8		2	

Очно-заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 7							
Тема 1. Основы проектной деятельности.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*

Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 3. Планирование проекта и командообразование.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 4. Финансирование и управление проектами.	11	9	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Общий объем, часов	64	54		8		2	
Семестр 8							
Тема 5. Управление проектной деятельностью.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	11	9	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**64**	54		8		2	

Заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 7							
Тема 1. Основы проектной деятельности.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 3. Планирование проекта и командообразование.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Тема 4. Финансирование и управление проектами.	11	9	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы*
Общий объем, часов	64	54		8		2	
Семестр 8							
Тема 5. Управление проектной деятельностью.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 6. Инновации в проектной деятельности.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.	17	15	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*

Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.	11	9	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Ответы на контрольные вопросы	-	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**64**	54		8		2	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой;

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

- подготовку к практическим занятиям;

– ответы на контрольные вопросы;

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;

- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискуссии) выяснение преподавателем уровня владения обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Подготовка к зачету. В ходе подготовки к зачету обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7.Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не планируются

8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. Вейцман, В. М. Проектирование информационных систем : учебное пособие для вузов / В. М. Вейцман. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 316 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208946.
2. Управление проектами : учебник для вузов / В. Н. Островская, Г. В. Воронцова, О. Н. Момотова [и др.]. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 400 с. - ISBN 978-5-8114-9172-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/187775.
3. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-8114-9825-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/200399.
4. Ехлаков, Ю. П. Управление программными проектами : учебник / Ю. П. Ехлаков. - Санкт-Петербург: Лань: 2020. - 216 с. - ISBN 978-5-86889-723-8. - Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/110303.

Дополнительная литература:

1. Ньютон, Р. Управление проектами от А до Я / Ньютон Р., - 7-е изд. - Москва :Альпина Пабл., 2016. - 180 с.: ISBN 978-5-9614-5379-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/926069 (дата обращения: 20.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Новиков Д.А. Управление проектами: организационные механизмы. – М.: ПМСОФТ, 2007. – 140 с.
3. Новиков А.М., Новиков Д.А. Образовательный проект (методология образовательной Деятельности) - М.: «Эгвес», 2004. – 120 с.
4. Васильев Д.К., Заложнев А.Ю., Новиков Д.А., Цветков А.В. Типовые решения в управлении проектами. М.: ИПУ РАН (научное издание), 2003.– 75 с.
5. Управление проектом: основы проектного управления [Текст]: учеб, пособие / М.Л. Разу, Ю.В. Якутии, Б.М. Разу [и др.]; под ред. М.Л. Разу. - М.: КноРус, 2010. - 768 с.

6. Федотова М.А. Проектное финансирование и анализ [Текст] / М.А. Федотова, И.А. Никонова, Н.А. Лысова. — М.: Юрайт, 2014. — 144 с.

Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022
3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины :

Лаборатория технологии и организации ресторанного сервиса Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Экран; Проектор переносной; Ноутбук переносной; 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; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлектировать по поводу того, что они знают и думают.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

-задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;

-проведение в ходе выступления учебной деловой игры;

-приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;

-использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине «Проектирование» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму
рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и коллоквиума, тематика докладов.

Вопросы для устного контроля

Тема 1. Основы проектной деятельности.

1.Какие задачи ставит образовательная экосистема?
2.Схема кружка 2.0.
3.Что необходимо для реализации технологической практики будущего?
4. Что такое НТИ?
5.Какие рынки НТИ Вы знаете?
6.Какую роль должен выполнять наставник проектной деятельности:

Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности.

1.Российские стандарты по управлению проектами.
2. Международные стандарты по управлению проектами.
3.Виды проектов.
4.Типология проектов.
5.Сводный план проекта.
6.Жизненный цикл проекта.

Тема 3. Планирование проекта и командообразование.

1.Какие характеристики образовательных результатов проекта отсутсвуют у продуктовых результатов.

2. Роль эксперта, преподавателя, лаборанта в организации среды вокруг проектной команды.

3. В чем различие между куратором и тьютором.

4. Ключевым в реализации проекта является…

5. Перечислите стадии жизненного цикла проекта.

6. На каком этапе проекта существуют ценные результата.

Тема 4. Финансирование и управление проектами.

1. Методы экспертизы инновационных проектов и программ, принципы проведения экспертиз, экспертные оценки проектов, три уровня экспертизы.
2. Метод дисконтирования.
3. Понятие точки безубыточности.
4. Запас финансовой прочности.
5. Сущность бизнес-плана инновационного проекта.
6. Особенности содержания бизнес-плана инновационного проекта.

Тема 5. Управление проектной деятельностью

1. Перечислите методы управления проектами.
2. Перечислите тренды в проектном управлении.
3. Понятие тайм-менеджмента.
4. Основные принципы управления пространством проектирования.
5. Кто входит в перечень стейкхолдеров в проектной деятельности?
6. Перечислите IT инструменты проектной деятельности.

Тема 6. Инновации в проектной деятельности.

1. Классификация и виды инноваций.
2. Инновационная экосистема и инфраструктура.
3. Линейные модели инновационных процессов.
4. Волнообразное социально-экономическое развитие стран.
5. Стратегия сохранения и развития научно-технической и инновационного потенциала стран.
6. Представление результатов исследования.

Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.

1. Постановка проблемы.
2. Опишите схему «Шаг развития».
3. Самоопределение участников проекта.
4. Анкетирование, измерение качественных данных, методы анализа информации.
5. Экспертиза проекта.
6. Приведите примеры связей с общественностью.

Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Перечислите инновационные технологии в индустрии питания.
3. Персонализированное питание.
4. Пищевая комбинаторика.
5. Проектирование новых видов продукции в сфере HoReCa.
6. Организационные формы инновационной деятельности.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются вопросы к зачету с оценкой.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	Этап формирования знаний
		УК-1.2. Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	Этап формирования умений
		УК 1.3. Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.	Этап формирования опыта
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. Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения.	Этап формирования знаний
		УК-2.2. Уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.	Этап формирования умений
		УК 2.3. Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.	Этап формирования опыта
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.1. Знать: типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования.	Этап формирования знаний
		УК-3.2. Уметь: 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;	Этап формирования умений

		определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста.	
		УК 3.3. Владеть: навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.	Этап формирования опыта
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК-6.1. Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.	Этап формирования знаний
		УК-6.2. Уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.	Этап формирования умений
		УК 6.3. Владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.	Этап формирования опыта
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	ПКС-1.1 Знать методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования знаний
		ПКС-1.2 Уметь контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного	Этап формирования умений

		питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	
		ПКС-1.3 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования навыков и получения опыта
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПКС-2.1 Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Этап формирования знаний
		ПКС-2.2 Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Этап формирования умений
		ПКС-2.3 Владеть навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия	Этап формирования навыков и получения опыта

		питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
ПКС-3	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКС-3.1. Знать: методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Этап формирования знаний
		ПКС-3.2. Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность	Этап формирования умений
		ПКС- 3.3. Владеть: навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации	Этап формирования навыков и получения опыта

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:
Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала		
	3	**4**	**5**
Знать:	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены негрубые ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами в программе подготовки
Уметь:	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные и дополнительные задачи без ошибок и погрешностей. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
Владеть:	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы Навыки при решении стандартных и нестандартных задач без ошибок и недочетов. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	**«пороговый»** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«продвинутый»** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«высокий»** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные

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.	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.	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.	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 «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Примерный перечень вопросов и заданий к зачету с оценкой

1. Область применения и преимущества проектного управления.
2. Основные принципы концепции проектной деятельности.
3. Стандарты в области проектной деятельности.
4. Основные типы организационных структур: функциональная, матричная, проектная.
5. Основные роли участников проектной деятельности. Разделение полномочий участников

проекта: заказчик, спонсор, руководитель проекта, участник проекта.
6. Управление структурой проекта.
7. Проектный офис, управляющие комитеты, менеджер проекта.
8. Принципы корпоративной методологии и информационной системы управления проектами.
9. Управление рисками в инновационных проектах.
10. Постановка целей и задач проектов.
11. Устав проекта, его содержание.
12. Бизнес-план проекта.
13. Что входит в состав базовых элементов управления проектов.
14. Роль менеджера проекта. Взаимодействие в комплексных проектах.
15. Управление содержанием проекта.
16. Структура проекта, планирование взаимодействия и коммуникации.
17. Построение иерархической структуры проектной работы.
18. Управление продолжительностью проектных работ.
19. Разработка расписания, построение сетевой диаграммы.
20. Управление стоимостью проекта.
21. Разработка бюджета проекта.
22. Управление рисками при проектировании.
23. Последовательность планирования проектных этапов.
24. Коммуникация внутри проекта.
25. Контрактное и административное завершение проекта.
26. Результаты проекта, архив проекта.
27. Системная модель управления проектами.
28. Критерии качества проекта.
29. Осуществление планирование ресурсов по проекту.
30. Как осуществляется контроль стоимости.
31. Перечислите факторы, вызывающие изменения базового плана проекта.
32. Какая отчетная информация необходима для эффективных коммуникаций внутри проекта.
33. Базовый стоимостной план проекта.
34. Чем отличаются функции управления от областей знания.
35. Планирование расходов и контроль расходов.
36. Какие процессы включает в себя управление качеством проекта.
37. Выбор организационной формы управления.
38. Контроль исполнения проекта.
39. Цели и содержание процессы контроля проекта.
40. Отслеживание фактического выполнения этапов проекта.
41. Анализ результатов проектирования.
42. Коррекция результатов проектирования.
43. Управление изменениями.
44. Управления коммуникациями.
45. Принципы создания автоматизированной информационной системы управления проектами.
46. Структура и основные элементы информационной системы управления проектами.
47. Профессиональная ответственность Этический кодекс.
48. Применение профессиональных знаний в проектной деятельности.
49. Этап закрытия проекта.
50. Завершение проекта. Инструменты и методы.
51. Программа MS Project.

Вопросы к зачету с оценкой

1. Перечислите методы управления проектами.
2. Перечислите тренды в проектном управлении.

3. Понятие тайм-менеджмента.
4. Основные принципы управления пространством проектирования.
5. Кто входит в перечень стейкхолдеров в проектной деятельности?
6. Перечислите IT инструменты проектной деятельности.
7. Классификация и виды инноваций.
8. Инновационная экосистема и инфраструктура.
9. Линейные модели инновационных процессов.
10. Волнообразное социально-экономическое развитие стран.
11. Стратегия сохранения и развития научно-технической и инновационного потенциала стран.
12. Представление результатов исследования.
13. Постановка проблемы при проектировании.
14. Схему «Шаг развития».
15. Самоопределение участников проекта.
16. Анкетирование, измерение качественных данных, методы анализа информации.
17. Экспертиза проекта.
18. Приведите примеры связей с общественностью.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания.
20. Перечислите инновационные технологии в индустрии питания.
21. Персонализированное питание.
22. Пищевая комбинаторика.
23. Проектирование новых видов продукции в сфере HoReCa.
24. Организационные формы инновационной деятельности.
25.Аспекты создания продуктов геродиетического питания.
26.Аспекты создания продуктов детского питания.
27.Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
28.Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
29.Новые формы белковой пищи.
30.Роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
31.Структурообразование в дисперсных системах.
32.Пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.
33.Пищевые добавки: антиоксиданты и синергисты.
34.Концепция государственной политики в области здорового питания.
35.Влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения.
36.Анализ белков: принципы, методы, подходы.
37.Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.
38.Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
39.Пищевые добавки. Структура и классификация.
40.Вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели. Химическая природа, механизм действия, применение.
41.Вещества, улучшающие консистенцию: натуральные, полусинтетические и искусственные загустители, желе-и студнеобразователи. Химическая природа, механизм действия, применение.
42.Антиалиментарные факторы питания. Фальсификация пищевых продуктов.
43.Рацион современного человека.
44.Общие положение медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
45.Проектирование продуктов для детского питания.
46.Проектирование функциональных продуктов питания.
47.Проектирование продуктов диетического питания.

48.Гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.
49. Функциональные пищевые продукты растительного происхождения, перспективы, направления и технологии.
50. Современные принципы создания функциональных напитков.
51. Функциональные пищевые продукты, обогащённые цинком и селеном.

12. 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.

13.Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.