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:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	72 часов/2 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 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

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 СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Экономика ресторана	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	14 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	8	8	8	8
В том числе электрон.	8	8	8	8
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	72	72	72	72

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 8 семестр

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-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

ПКС-3:Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности

ПКС-3.1: Знает основные этапы и методы разработки проектов, принципы и правила практической реализации проекта

ПКС-3.2: Умеет разрабатывать социально значимые проекты в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий в целях развития гражданственности и профессионализма

ПКС-3.3: Владеет навыками практической реализации социально значимых проектов в профессиональной сфере с учетом осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции, социальной ответственности, патриотизма и лидерства, рефлексии своей деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Тема 1: Основы проектной деятельности.						
1.1	**Тема 1.Основы проектной деятельности.** **Практическая работа 1. основы проектной деятельности. Изучение истории кружковой деятельности. Изучение рынков НТИ.** **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 требования при проектировании пищевых предприятий;** **- Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Отчет по практическим работам.

	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 /Пр/**						
1.2	**Тема 1. Основы проектной деятельности.** **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 пищевых предприятий;** **- Международные стандарты по управлению проектами;** **- Виды инноваций и проектов, их инфраструктура и методы решения инновационных задач;**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к самоподготовке.

	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 требования при проектировании пищевых предприятий;** **- 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.** **Практическая работа №2. Роли в проектной команде. Распределение ролей.** **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**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	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 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 /Пр/						
2.2	**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**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к самоподготовке.

	документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - Участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску инновационных продуктов. 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 №3: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**	8	1	0	0	ПКС-3.3	Отчет по практической работе.

	мероприятий проекта; - Навыками перехода от технического проекта к гранту; - 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/						
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 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;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 пищевых предприятий; - Международные стандарты по управлению**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к самоподготовке.

	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 /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** **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;**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	- Организации экосистемы проектной деятельности в Университете /Пр/						
4.2	**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 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** **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**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к самоподготовке.

	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.Зачет с оценкой.						
5.1	**Зачет 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 - 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**	8	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к зачету с оценкой. Тестирование.

	- 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 **- 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** **Уметь:** **- анализировать и систематизировать разнородные 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** **- 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 **- 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** **- 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** **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 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** **- 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** **- навыками 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 /ЗаО/						
	Раздел 6.Тема 5: Инновации и особенности отдельных видов проектов.						
6.1	**Тема 5. Инновации и особенности отдельных видов проектов. Практическая работа №5: 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 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. /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

6.2	**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. Знать: - Международные стандарты инноваций; - Линейные модели инновационного процесса - 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**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к самоподготовке.

	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 новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности; **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 7.Тема 6: Инструменты и методики проектной работы						
7.1	**Тема 6. Инструменты проектной**	8	1	0	0	ПКС-	отчет по практическим

	работы. Практическая работа №6. 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 новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информацию; - Организации экосистемы проектной деятельности в Университете. /Пр/					2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	работам
7.2	**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**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к самоподготовке.

	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 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 8.Тема 7: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта.						
8.1	**Тема 7. Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Практическое занятие №7: Профессиональные стандарты индустрии питания. Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта. Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa. Финансовые KPI; как управлять компанией через KPI; контрольные листы наблюдений; лидерство; карьерный трекинг; как составить портфолио достижений; профессиональное позиционирование и личный бренд. Уметь - Анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных**	8	1	0	1	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Отчет по практическим работам.

	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; /Пр/**						
8.2	**Тема 7: Инновации в сфере индустрии питания. Вопросы безопасности и качества реализации проекта. Обеспечение**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-	Вопросы к самоподготовке.

	функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда проектной команды; проектные треки; эргономика рабочей станции участника проекта. Персонализированное питание Пищевая комбинаторика и проектирование новых видов продукции; инновационные технологии в сфере HoReCa. 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 индустрии питания; - 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					3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	

	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 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 /Ср/						
	Раздел 9.Тема 8: Оформление результатов проектной деятельности и их презентация.						
9.1	**Тема 8. Оформление результатов проектной деятельности и их презентация. Практическая работа №8. 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 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**	8	1	0	1	ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.3	отчет по практическим работам

	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 /Пр/**						
9.2	**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**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Вопросы к самоподготовке.

	исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску персонализированного питания; 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; - 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 индустрии питания и гостеприимства, 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 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 /Ср/						
	Раздел 10.Зачет с оценкой.						
10.1	**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 - методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и**	8	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	Итоговое тестирование. Вопросы к зачету с оценкой.

	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 **- 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** **- 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** **Уметь:** **- анализировать и систематизировать разнородные 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** **- 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** **- 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** **- 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 **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 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** **- 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 - навыками 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. /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-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Недостаточный уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания;

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;

Пороговый уровень:

Знает 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;

Умеет 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;

Владеет 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;

Продвинутый уровень:

Знает 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;

Умеет 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;

Владеет 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;

Высокий уровень:

Знает 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;

Умеет 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;

Владеет 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;

ПКС-3:Способен осуществлять проектную деятельность в рамках обучения служением для решения социально значимых задач, направленных на развитие гражданственности, социальной ответственности, патриотизма, лидерства, гражданской солидарности и традиционных ценностей, в том числе в профессиональной сфере, социальной практике, и рефлексии своей деятельности

Недостаточный уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы;

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы;

Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов;

Пороговый уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня;

Продвинутый уровень:

Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий;

Умеет 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;

Имеет 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;

Высокий уровень:

Знает 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;

Имеет 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;

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 методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;
Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы;
Знает методы организации научно-исследовательской работы;
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания;
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;
Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов;
2. Пороговый уровень
Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
Владеет 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;
Умеет 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;
Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня;
Знает 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;
3. Продвинутый уровень
Владеет 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;
Имеет 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;
Знает 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;
Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий;
Умеет 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;
Умеет 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;
4. Высокий уровень
Владеет 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;
Умеет 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;
Знает 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;
Знает 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;
Имеет 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;

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

Тема 1: Основы проектной деятельности

Вопросы и задания к практической работе №1.

1.Задание: Провести анализ истории кружковой деятельности.

2. Задание: Провести анализ рынков НТИ и международных стандартов по управлению проектами. (по заданию преподавателя).

3. Что такое образовательная экосистема?
4. Что такое НТИ?
5. Что такое проект и проектная деятельность?
6. Что регламентируют стандарты в проектной деятельности?
7. Что такое результат проекта?
8. Что представляет собой сводный план проекта?
9. В чем сущность жизненного цикла проекта?
10. Что такое вовлеченность в проект?

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.
Задания и вопросы к практической работе№2. Роли в проектной команде.
1. Задание: Изучить роли участников команды по созданию проекта.
2. Задание: Изучить процесс создания команды и распределить роли между участниками.
3. Какую роль играет стейкхолдер?
4. Какую роль играет лаборант?
5. Какую роль играет наставник (руководитель) проекта?
6. Какую роль играет садовник экосистемы?
7. Какую роль играет носитель практик будущего?
8. Какую роль играет агент?
9. Какие модели командообразование Вы знаете?
10. Как осуществляют самоопределение участников проекта?

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 №3: 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.
Задания и вопросы к Практической работе №4. Управление финансами проекта.
1. Задание: Изучить источники финансирования проектной деятельности в сфере общественного питания.
2. Задание: Изучить возможности стартапов для индустрии питания.
3. Задание: Изучить методы управления проектами. (по заданию преподавателя).
4. Как зарабатывать на РИДах?
5. Как привлечь инвесторов?
6. Какие методы управления проектами Вы знаете?
7. Что такое краудинвестиций в стартапы НТИ?
8. Как управлять рисками в проекте?
9. Как управлять возможностями в проекте?
10. Как планировать проектную работу?

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№5.
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№6. 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.
Задания и вопросы к практической работе№7.
1.Задание: Изучить профессиональные стандарты индустрии питания.
2.Задание: Изучить приоритеты в сфере производства продукции питания и ключевые глобальные международные тренды.
3. Задание: Изучить государственное регулирование проектной деятельности и экономическую эффективности коммерческой деятельности проектов.
4. Что такое пищевая комбинаторика?
5. Какие инновационные технологии в сфере HoReCa Вы знаете?
6. Какие ключевые глобальные международные тренды Вы знаете?
7. В чем состоят современные достижения науки в технологии производства инновационных продуктов питания?
8. Что значит понятие «конкурентоспособные продукты»?
9. Что такое персонализированное питание?
10. Что такое продукция для персонализированного питания?

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№8.
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

ПКС-1

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Назовите цель управление рисками проекта.
2. Назовите основные цели проекта с точки зрения финансовых факторов.
3. Назовите основные цели проекта с точки зрения организационных факторов.
4. Перечислите три типа критериев успеха и неудач проекта.
5. Перечислите три этапа общей схемы управления стоимостью проекта.
6. Назовите компетенции менеджеров портфеля.
7. Перечислите три этапа управление качеством проекта.
8. Назовите группу процессов, на которую затрачивается большая часть бюджета проекта.
9. Перечислите пять стратегических соображений, по которым санкционируются проекты.
10. Перечислите инструменты и методы, применяемые для оценки ресурсов операций проекта.
11. Назовите цель процессов мониторинга и управления.
12. Перечислите в верной последовательности процессы управления человеческими ресурсами проекта.
13. Назовите подход к управлению проекта, который является отличительной чертой проектного менеджмента.
14. Назовите правильную характеристику последовательного типа взаимосвязи между проектами.
15. Перечислите элементы структуры жизненного цикла проекта.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Установите, что входит в понятие «планирование проекта».
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

8. Какова специфика научной деятельности?
9. Какое знание можно считать научным?
10. Что относится к основным целям и задачам науки?
11. Из каких элементов состоит структура науки?
12. Что такое классификация наук?
13. Какие классификации вы можете назвать?
14. В чем различия между объектом и предметом науки?
15. Что является исходным материалом для науки?

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Сформулируйте методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом.
2. Сформулируйте алгоритм моделирования характеристик рецептурных смесей пищевых продуктов.
3. Сформулируйте алгоритм разработки рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов.
4. Раскройте сущность прогнозирования рецептур и технологий при разработке продуктов питания заданного химического состава.
5. Сформулируйте принципы построения математических моделей рецептур пищевых продуктов нового поколения.
6. Сформулируйте рекомендации к проектированию рецептурного состава сахаристых и кондитерских продуктов.
7. Сформулируйте основные стадии методологии математического моделирования сложной технологической системы.
8. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции?
9. Охарактеризуйте питание как составную часть процесса формирования здорового образа жизни.
10. Проведите сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
11. Раскройте сущность понятия о сбалансированности продуктов питания.
12. Сформулируйте критерии пищевой ценности продуктов.
13. Охарактеризуйте концепцию функционального питания.
14. Охарактеризуйте влияние воды на стабильность продуктов при хранении.
15. Охарактеризуйте концепцию государственной политики в области здорового питания.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. Два автора создали рисунки, которые были использованы при выпуске головных платков. Авторы потребовали от администрации предприятия заключения с ними договора на использование их рисунков, ссылаясь на то, что на все произведения, в том числе и созданные в порядке служебного задания, авторское право принадлежит самим авторам. Администрация предприятия отвергла требования авторов, указывая на то, что в трудовом договоре прямо записано, что право на использование всех творческих результатов труда авторов принадлежит работодателю. Кто прав в этом споре? Ответ обоснуйте.
2. Студент 5-го курса технического ВУЗа Куприянов А. написал в рамках курсовой работы компьютерную программу «TEST», позволяющую проводить тестирование остаточных знаний по ряду математических дисциплин. Назовите объекты и субъекты авторского права. Кому принадлежат личные неимущественные и исключительные права на данное программное обеспечение (ПО)?
3.Индивидуальный предприниматель Жильцов А.А. умер. Он являлся единоличным автором двух программных продуктов «Fox» и «Ling», которые пользовались большим спросом на рынке ПО в области игровых программ. При жизни Жильцов А.А. не передавал права на данные программные продукты, у него нет наследников и он не оставил завещания. Кому после смерти Жильцова А.А. перейдут личные неимущественные и исключительные права на данные программные продукты? Каковы сроки действия этих прав на указанное ПО?
4.Программисты Козлов и Титоренко фирмы «Прогресс» в рамках своих трудовых обязанностей по заданию работодателя создали программный комплекс «WING». Кто является автором данного ПО? Кому принадлежат личные неимущественные и исключительные права?
5. Студенты 5-го курса специальности «Программное обеспечение» факультета технической кибернетики Уральского политехнического университета под руководством Трофимова В.А. - профессора кафедры «Проектирование сложных систем» - разработали программный комплекс «ПРЕМИУМ», состоящий из шести блоков, каждый из которых имеет самостоятельное значение. В разработке данного программного продукта принимали участие 3 человека. Алгоритмы, положенные в основу разработки данного программного комплекса, принадлежали студенту Барсукову К.. При разработке указанных алгоритмов Барсуков основывался на идеях профессора Трофимова В.А.. Студент Гладышев М. написал исходные тексты программного обеспечения для пяти блоков ПК «ПРЕМИУМ». Студент Дроздов Ф. написал исходный текст шестого модуля, а также разработал и реализовал интерфейс программного обеспечения. По завершении работы по созданию ПК «ПРЕМИУМ» никакого соглашения занятые в разработке лица не заключали. Назовите объекты и субъекты авторского права. Кто является автором ПК «ПРЕМИУМ»? Может ли студент Гладышев М. без согласия Дроздова Ф. использовать ПК «ПРЕМИУМ» по своему усмотрению? Может ли студент Дроздов Ф. использовать написанный им модуль по своему усмотрению без согласия Гладышева М.? Распространяются ли авторские права на ПК «ПРЕМИУМ» в отношении профессора Трофимова В.А.?
6. Выпускники колледжа информатики Лобачев и Кайнов разработали программу «Расписание», которая автоматизирует процесс составления расписания занятий в средних учебных заведениях. Они заключили лицензионный договор о предоставлении права использования произведения (ст. 1286 ГК РФ), предметом которого является распространение данной программы фирмой «Компофф» сроком на один год. Кому принадлежат личные неимущественные и исключительные права на данное ПО в течение срока, указанного в договоре?
7. При написании методических указаний для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Объектно-ориентированное программирование» преподаватель кафедры информатики Чижов А.М. использовал два фрагмента программы, разработанной студентом Ивановым К., без его разрешения. В аннотации методических указаний содержится ссылка на Иванова К. как автора программы, используемой в качестве иллюстрации различных приемов использования определенных операторов. Правомерно ли использование преподавателем Чижовым А.М. фрагментов указанной программы?
8. Компания «TREYD» купила у фирмы «PROFIT» учетно-аналитическаую программу трейдера«МахРгойб>. Фирма

6. Сформулируйте рекомендации к проектированию рецептурного состава сахаристых и кондитерских продуктов.
7. Сформулируйте основные стадии методологии математического моделирования сложной технологической системы.
8. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции?
9. Охарактеризуйте питание как составную часть процесса формирования здорового образа жизни.
10. Проведите сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
11. Раскройте сущность понятия о сбалансированности продуктов питания.
12. Сформулируйте критерии пищевой ценности продуктов.
13. Охарактеризуйте концепцию функционального питания.
14. Охарактеризуйте влияние воды на стабильность продуктов при хранении.
15. Охарактеризуйте концепцию государственной политики в области здорового питания.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. Два автора создали рисунки, которые были использованы при выпуске головных платков. Авторы потребовали от администрации предприятия заключения с ними договора на использование их рисунков, ссылаясь на то, что на все произведения, в том числе и созданные в порядке служебного задания, авторское право принадлежит самим авторам. Администрация предприятия отвергла требования авторов, указывая на то, что в трудовом договоре прямо записано, что право на использование всех творческих результатов труда авторов принадлежит работодателю. Кто прав в этом споре? Ответ обоснуйте.
2. Студент 5-го курса технического ВУЗа Куприянов А. написал в рамках курсовой работы компьютерную программу «TEST», позволяющую проводить тестирование остаточных знаний по ряду математических дисциплин. Назовите объекты и субъекты авторского права. Кому принадлежат личные неимущественные и исключительные права на данное программное обеспечение (ПО)?
3.Индивидуальный предприниматель Жильцов А.А. умер. Он являлся единоличным автором двух программных продуктов «Fox» и «Ling», которые пользовались большим спросом на рынке ПО в области игровых программ. При жизни Жильцов А.А. не передавал права на данные программные продукты, у него нет наследников и он не оставил завещания. Кому после смерти Жильцова А.А. перейдут личные неимущественные и исключительные права на данные программные продукты? Каковы сроки действия этих прав на указанное ПО?
4.Программисты Козлов и Титоренко фирмы «Прогресс» в рамках своих трудовых обязанностей по заданию работодателя создали программный комплекс «WING». Кто является автором данного ПО? Кому принадлежат личные неимущественные и исключительные права?
5. Студенты 5-го курса специальности «Программное обеспечение» факультета технической кибернетики Уральского политехнического университета под руководством Трофимова В.А. - профессора кафедры «Проектирование сложных систем» - разработали программный комплекс «ПРЕМИУМ», состоящий из шести блоков, каждый из которых имеет самостоятельное значение. В разработке данного программного продукта принимали участие 3 человека. Алгоритмы, положенные в основу разработки данного программного комплекса, принадлежали студенту Барсукову К.. При разработке указанных алгоритмов Барсуков основывался на идеях профессора Трофимова В.А.. Студент Гладышев М. написал исходные тексты программного обеспечения для пяти блоков ПК «ПРЕМИУМ». Студент Дроздов Ф. написал исходный текст шестого модуля, а также разработал и реализовал интерфейс программного обеспечения. По завершении работы по созданию ПК «ПРЕМИУМ» никакого соглашения занятые в разработке лица не заключали. Назовите объекты и субъекты авторского права. Кто является автором ПК «ПРЕМИУМ»? Может ли студент Гладышев М. без согласия Дроздова Ф. использовать ПК «ПРЕМИУМ» по своему усмотрению? Может ли студент Дроздов Ф. использовать написанный им модуль по своему усмотрению без согласия Гладышева М.? Распространяются ли авторские права на ПК «ПРЕМИУМ» в отношении профессора Трофимова В.А.?
6. Выпускники колледжа информатики Лобачев и Кайнов разработали программу «Расписание», которая автоматизирует процесс составления расписания занятий в средних учебных заведениях. Они заключили лицензионный договор о предоставлении права использования произведения (ст. 1286 ГК РФ), предметом которого является распространение данной программы фирмой «Компофф» сроком на один год. Кому принадлежат личные неимущественные и исключительные права на данное ПО в течение срока, указанного в договоре?
7. При написании методических указаний для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Объектно-ориентированное программирование» преподаватель кафедры информатики Чижов А.М. использовал два фрагмента программы, разработанной студентом Ивановым К., без его разрешения. В аннотации методических указаний содержится ссылка на Иванова К. как автора программы, используемой в качестве иллюстрации различных приемов использования определенных операторов. Правомерно ли использование преподавателем Чижовым А.М. фрагментов указанной программы?
8. Компания «TREYD» купила у фирмы «PROFIT» учетно-аналитическаую программу трейдера«MaxPrгойб>. Фирма «PROFIT» обладает исключительными правами на программу «MaxProfit» на законных основаниях. Данная программа была приобретена компанией «TREYD» для использования ее в качестве модуля программного комплекса «БИРЖА», который является собственной разработкой компании «TREYD». Для достижения совместимости приобретенной программы с ПК «БИРЖА» программа «MaxProfit» была декомпилирована, о чем фирма «PROFIT» не была извещена. Правомерны ли действия компании «TREYD»?
9. Гражданин РФ Торшин В., являющийся автором программы Z, выехал во Францию. Во Франции он разработал программу Y. Программа Z была разработана Торшиным в России. Распространяется ли авторское право на программу Z на территории России? Распространяется ли авторское право на программу Y на территории России? Распространяется ли авторское право на программу Z на территории Франции? Распространяется ли авторское право на программу Y на территории Франции?
10. Фирма «АВС» заключила с индивидуальным предпринимателем Крюковым Н. лицензионный договор о предоставлении права использования базы данных «ProfAT», автором которой он является. Без согласия Крюкова Н. фирма «АВС» продала копию БД «ProfAT» компании М. Правомерны ли действия фирмы «АВС»? Какая ответственность установлена за данное деяние?
11. Программист Аникин М. по собственной инициативе разработал вирусную программу, но не использовал и не распространял данную программу. Правомерны ли действия программиста Аникина М. ? Какая ответственность установлена за данное деяние?
12. С 21 января по 19 апреля 2009 года профессиональный программист Ершов А. незаконным путем добыл должных

1. Кружок находится на стыке трех разных сфер
А. Бизнес – образование - общество
Б. Бизнес – образование - природа
В. Бизнес – наука - природа
Г. Бизнес – образование - природа

2. Какой конкурс относится к категории «Ресурсный центр НТИ»?
А. Цифровая платформа «Талант»
Б. Умник НТИ
В. Практики будущего
Г. RUKAMI

3. Какой сетевой ресурс посвящен объединению всего сообщества в единое цифровое пространство
А. Цифровая платформа «Талант»
Б. Умник НТИ
В. Практики будущего
Г. RUKAMI

4. 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

5. 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

УК-3
1. 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

2. 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

3. Научно-исследовательская и опытно-конструкторская организация, занимавшаяся разработкой ракет называлась
А. ПИОНЕРЫ
Б. СКАУТЫ
В. ЮННАТЫ
Г. ГИРД

4. Что не относится к основным направлениям проектной деятельности
А. направление связано с трансляцией технологических вызовов, барьеров, нерешенных задач из поля бизнеса/науки в поле работы детско-взрослых команд
Б. направлением является работа с наставниками, с подготовкой образовательных инструментов для наставников и других инструментов, позволяющих наставникам объединиться в профессиональное сообщество и двигать свои технологии вперед
В. направлением является направление мероприятии.˘Суть этого направления — в создании среды, в которой формируются некоторое ценностное поле кружкового движения. В этом поле, собственно, объединяются команды, и существующие команды находят для себя цели, над которыми в дальнейшем будут работать
Г. направление посвящено центрам мотивации подростков к работе в проекте

5. 5-е направление проектной деятельности носит название
А. Сети
Б. Невод
В. Снасть
Г. Спасательный круг

УК-6
1. 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

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

3. 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

4. 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.

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

ПКС-1

1.Суть исследовательской работы состоит в:
+ А. Сопоставление и анализ первоисточников, формирование новых выводов;
Б. Состав проводимой работы;
В. Определение названия и написание реферата;

2. Учебно-исследовательская работа это:
А. Научно-исследовательская деятельность в институте;
+Б. Образовательный результат, она направлена на обучение учащихся, развитие у них исследовательского типа мышления;
В. Ознакомление с научной литературой;

3. К элементам исследовательской деятельности относят:
+А. Наличный экспериментальный материал. Интерпретация данных и вытекающие из них выводы.
Б. Овладение новыми, доселе неизвестными фактами;
В. Написание реферата по литературным данным;

4. Подготовка к проведению научно-исследовательской работы включает:
А. Определение выводов работы;
Б. Подбор литературных материалов;
+В. «прогностический» этап работы.

5. Проведение научного исследования это:
А. Написание методических рекомендаций;
Б. Определение темы научных изысканий;
+В. Описывает «технологию» выполнения, реализации исследования;

ПКС-2
1. Написание реферата включает:
А. Реферативное изложение первоисточников;
+Б. Фиксирование процесса и результатов проводимого исследования в рамках научного изложения;
В. Список применяемых материалов для проведения лабораторных работ;

2. Защита учебно-исследовательской работы:
+А. Публичное выступление с аргументированными выводами;
Б. Публикация работы в научно- публицистических журналах;
В. Показ реферата научному руководителю;

3. Объект исследования (предмет исследования) – это:
+А. Определенный процесс или явление, на которое направлено исследование;
Б. Тема работы;
В. Актуальность темы работы;

4. Гипотеза научно-исследовательской работы должна удовлетворять следующим требованиям:

+В. Быть проверяемой, содержать предположение; быть логически непротиворечивой;

5. Цель исследования – это:
А. Тема реферата;
Б. Практическое исполнение исследования;
В. Формулирование задачи;
+Г. Конечный результат, которого хотел бы достичь исследователь

ПКС-3
1. Какие существуют методы научного познания?
А. Наблюдение и фиксирование явления;
+Б. Теоретические, математические и эмпирические методы исследования;
В. Рабочая программа экспериментальной части;

2. Что представляет собой заключение учебно-исследовательской деятельности?
А. Выводы работы;
Б. Библиографический список;
+В. Общие выводы по результатам исследования с предлагаемыми рекомендациями;

3. Что представляет собой защита работы?
А. Пересказ всего содержания работы;
Б. Убеждение публики в своей правоте;
+В. Аргументированно подготовленный доклад на тему;
Г. Демонстрация таблиц, рисунков, графиков по теме.

4. Наука - это...
+А. выработка и теоретическая систематизация объективных знаний
Б. учения о принципах построения научного познания
В. учения о формах построения научного познания

5. Научное исследование - это...
+А. целенаправленное познание
Б. выработка общей стратегии науки
В. система методов, функционирующих в конкретной науке
Г. учение, позволяющее критически осмыслить методы познания

Тема 2.
УК-1
1. 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

2. 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

3. 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

4. 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

5. Кто не относится к стейкхолдерам
А. Инвестор
Б. Заказчик
В. Пользователь
Г. Лаборант

УК-2

1. Функционал лаборанта состоит в том, что он
А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
Г. обеспечивает связность среды вокруг команды

2. Функционал эксперта состоит в том, что он
А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
Г. обеспечивает связность среды вокруг команды

3. Функционал наставника состоит в том, что он
А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
Г. обеспечивает связность среды вокруг команды

4. Функционал преподавателя состоит в том, что он
А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам

5. Заказчик – это тот, кто…
А. заинтересован в образовательных результатах вашего проекта
Б. заинтересован в использовании вашего продукта
В. вкладывает знания/деньги в проект, чтобы достичь с вами какого-то результата

УК-3

1. Инвестор – это тот, кто…
А. заинтересован в образовательных результатах вашего проекта
Б. заинтересован в использовании вашего продукта
В. вкладывает знания/деньги в проект, чтобы достичь с вами какого-то результата
Г. оплачивает проект

2. Центральным связующим звеном является
А. тьютор
Б. стейкхолдер
В. садовник образовательной экосистемы
Г. носитель практик будущего

3. Центральным связующим звеном не является
А. тьютор
Б. стейкхолдер
В. садовник образовательной экосистемы

4. При работе над проектом наставник должен довести проект до
А. до логического завершения
Б. до достижения образовательного результата
В. создает благоприятную среду для развития участников и помогает им сформировать жизненные ценности (честность в работе, умение выстроить отношения со сверстниками, понимание проблем, которые стоят перед человечеством)
Г. до продуктового результата, а также обеспечить достижение какого-либо образовательного результата

5. Функции наставника в кружке состоят в том, что
А. доводит проект до логического завершения
Б. доводит проект до достижения образовательного результата
В. создает благоприятную среду для развития участников и помогает им сформировать жизненные ценности (честность в работе, умение выстроить отношения со сверстниками, понимание проблем, которые стоят перед человечеством)
Г. обеспечивает получение продуктового результата, а также обеспечить достижение какого-либо образовательного результата

УК-6

1. Функционал лаборанта состоит в том, что он
А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого

А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
Г. обеспечивает связность среды вокруг команды

3. Функционал наставника состоит в том, что он
А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам
Г. обеспечивает связность среды вокруг команды

4. Функционал преподавателя состоит в том, что он
А. удерживает среду, в которой будет происходить работа; обеспечивает безопасность работы, наличие необходимого оборудования; обучает участников работе с оборудованием
Б. компенсирует нехватку знаний и умений у команды проекта
В. осуществляет консультацию по узкоспециализированным вопросам

5. Заказчик – это тот, кто…
А. заинтересован в образовательных результатах вашего проекта
Б. заинтересован в использовании вашего продукта
В. вкладывает знания/деньги в проект, чтобы достичь с вами какого-то результата

ПКС-1
1. Дайте правильное определение термину «командообразование» - это…
А. процедура расчетов, в которой расчетная палата выступает в роли консолидированного покупателя перед всеми продавцами срочных контрактов и в роли консолидированного продавца перед всеми покупателями по биржевым сделкам, гарантируя тем самым исполнение заключенных контрактов и страхуя их участников от возможных финансовых потерь.
Б. систематический анализ степени риска, которому подвержены те или иные инвестиционные проекты.
В. использование технических средств в системе управления без непосредственного участия человека в процессах получения, преобразования, передачи и использования энергии, материалов и информации.
Г. процесс целенаправленного формирования особого способа взаимодействия людей в организованной группе, позволяющего эффективно реализовывать их энергетический, интеллектуальный и творческий потенциал сообразно стратегическим целям организации.

2. Модель командообразования предусматривающая этапы: формирование – бурление – нормализация – функционирование – расформирование называется «Модель …»
А. Орлова-Панкратова
Б. Такмана
В. Кемерна и Грина
Г. Эрика Берна

3. На какой стадии согласно модели командообразования Такмана эффективен тимбилдинг?
А. нормализация
Б. расформирование
В. формирование
Г. функционирование

4. К какому эффекту приведет применение тимбилдинга на стадии «бурление»?
А. тимбилдинг приведен к усугублению ситуации, вызовет необратимый кофликт
Б. тимбилдинг рекомендован, так как помогает преодолеть смущение и вербальные преграды между членами коллектива
В. тимбилдинг здесь не нужен вообще, тим уже давно построен
Г. тимбилдинг не оказывает никакого влияния на коллектив на этом этапе

5. Какие качества должен проявить руководитель на этапе «формирование?
А. должен анализировать индивидуальные и командные усилия, оценивать командную результативность и индивидуальные успехи каждого.
Б. должен быть очень внимательным ко всем проявлениям недовольства в команде
В. может содействовать знакомству членов команды друг с другом, помочь справиться с основными страхами, неуверенностью и смущением.
Г. должен не жалеть времени на проработку групповых правил и норм поведения, приемлемых для всех членов команды.

ПКС-2

1. Какие качества должен проявить руководитель на этапе «бурление»?
А. должен анализировать индивидуальные и командные усилия, оценивать командную результативность и индивидуальные успехи каждого.
Б. должен быть очень внимательным ко всем проявлениям недовольства в команде
В. может содействовать знакомству членов команды друг с другом, помочь справиться с основными страхами,

Б. должен быть очень внимательным ко всем проявлениям недовольства в команде
В. поддерживать и поощрять сплоченность, поддерживать справедливость и здоровые отношения внутри команды.

4.Как повысить эффективность работы команды на этапе «функционирование»?
А. провести тимбилдинг
Б. организовать корпоратив
В. обсудить стратегию долгосрочного развития компании
Г. придумать новые рабочие вызовы

5. Корпоративная культура - совокупность моделей поведения, которые приобретены организацией в процессе адаптации
А. к кризисным явлениям
Б. к изменению модели поведения покупателя
В. к внешней среде и внутренней интеграции
Г. к смене концепции компании

ПКС-3
1. Что не является компонентом корпоративной культуры:
А. принятая система лидерства;
Б. стили разрешения конфликтов;
В. действующая система коммуникации;
Г. система штрафов и наказаний.
2. Культура страха – это…
А. когда сотрудники лоббируют интересы компании в соответствии с ее миссией и долгосрочной стратегией
Б. когда сотрудники не лоббируют интересы компании
В. когда сотрудники лоббируют интересы компании в соответствии с ее миссией и среднесрочной стратегией

3. К эффективным показателям KPI управляющего ресторанам можно отнести:
А. KPI, ориентированный на авторитарное управление коллективом
Б. KPI, ориентированный на прибыль и личное премирование
В. KPI, ориентированный на повышение лояльности клиентов
Г. KPI, ориентированный на снижение затрат на «комплименты» от ресторана
4. К страхам руководителя относится:
А. необходимость брать на себя ответственность за коллектив
Б. слабый менеджмент руководителя
В. повышение лояльности сотрудников и клиентов
Г. потребность в саморазвитие
5. Что относится к страхам работающего персонала:
А. потребность обратиться к вышестоящему руководству
Б. боязнь не получить признания
В. боязнь не справиться с поставленными задачами
Г. боязнь не получить заявленную заработную плату

Тема 3.
УК-1
1. Техническое задание на проект не содержит информацию
А. Основание на выполнение работы
Б. Классификацию работ
В. Устав проекта
Г. Сроки выполнения проекта

2. На этапе «Разработка продукта» заказчику передается следующая научно-техническая продукция
А. Проект технической документации на разработанный продукт
Б. Отчет о патентных поисках
В. Заключительный отчет
Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»

3. На этапе «Обоснование состава и свойств продукта» заказчику передается следующая научно-техническая продукция
А. Проект технической документации на разработанный продукт
Б. Отчет о патентных поисках
В. Заключительный отчет
Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»

4. На этапе «Подготовка отчетной научно-технической документации» заказчику передается следующая научно-техническая продукция
А. Проект технической документации на разработанный продукт
Б. Отчет о патентных поисках
В. Заключительный отчет
Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»

5. На этапе «Разработка проекта технической документации» заказчику передается следующая научно-техническая продукция

А. Проект технической документации на разработанный продукт
Б. Отчет о патентных поисках
В. Заключительный отчет
Г. Справка-доклад «Обоснование состава продукта»

УК-2
1. К какой категории относится ПРОГРАММА «У.М.Н.И.К.». Фонд содействия развитию малых форм предприятий в научно -технической сфере
А. грантовые конкурсы
Б. конкурсы и олимпиады
В. краудфандинговая площадка
Г. цифровой хакатон

2. Метод контрольных вопросов – это
А. Метод работы с передовыми технологиями, задействованными в проекте
Б. Метод организации среды для развития, который помогает создать участникам проект, двигаться с ним и искать пути развития
В. Метод управления пространством, в котором запускается проект
Г. психологическая техника, которая позволяет при помощи ряда вопросов, стимулирующих мыслительную деятельность, рассмотреть проблему с разных сторон и найти её нестандартное решение

3. Необходимость развитого воображения – это
А. недостаток метода контрольных вопросов
Б. достоинство метода контрольных вопросов
В. не относится к методу контрольных вопросов

4. Сколько групп вопросов содержит вопросник А. Осборна
А. 3
Б. 6
В. 9

5. Что такое метод контрольных вопросов?
А. это упорядоченный перебор различных трансформаций объекта в поиске наиболее сильного решения творческой задачи.
Б. это перечень вопросов «с потолка»
В. этот перечень имеет связь только с образами.

УК-3
1. Список вопросов Т. Эйлоарта не содержит операции
А. рассмотреть все характеристики и определения будущего изобретения
Б. определить главные и побочные задачи
В. объединить главные и побочные задачи
Г. четко сформулировать задачи

2. Наиболее обширен и универсален вопросник
А. Буша Г.
Б. Цвикки Ф.
В. Эйлоарта Т.
Г. Осборна А.

3. Составьте правильный вариант «Алгоритма действий при использовании метода контрольных вопросов»
А. определить проблему - подобрать список контрольных вопросов - последовательно ответить на вопросы - зафиксировать все идеи - оценить найденные решения
Б. подобрать список контрольных вопросов - последовательно ответить на вопросы - определить проблему - зафиксировать все идеи - оценить найденные решения
В. определить проблему - зафиксировать все идеи - оценить найденные решения - подобрать список контрольных вопросов - последовательно ответить на вопросы
Г. определить проблему - оценить найденные решения - подобрать список контрольных вопросов - последовательно ответить на вопросы - зафиксировать все идеи

4. Что относится к недостаткам морфологического анализа
А. позволяет решать сложные технические задачи
Б. подходит для выбора решения сложных организационных задач
В. позволяет сформировать большое количество решений
Г. большое количество вариантов решений, среди которых сложно выбрать правильный

5. Автор метода морфологического анализа
А. Буш Г.
Б. Цвикки Ф.
В. Эйлоарт Т.

Б) улучшение продуктов и их модернизация,
В) создание новых марок продуктов путем проведения организацией своих собственных НИОКР.
Г) Все ответы верны

2. Процесс разработки нового продукта состоит из ….этапов.
А) 6
А) 8
В) 12

3. Генерация идей – это
А) систематический поиск идей о новых продуктах.
Б) изучение мнений потребителей;
В) участие в выставках и консультациях.
Г) путем использования специальных методов

4. Как проходит отбор идей?
А) анализ всех выдвинутых идей о новом продукте с целью отсеивания неперспективных на наиболее ранней стадии разработки.
Б) в результате голосования членов проектной команды.
В) выбирает руководитель.

5. Как проверить концепцию?
А) испытывается на группе целевых потребителей с целью определения степени ее привлекательности
Б) в результате голосования членов проектной команды.
В) проверяет руководитель.

ПКС-1
1.В чем состоит сущность планирования проекта?
А) состоит в задании целей и способов их достижения на основе формирования комплекса работ, которые должны быть выполнены, приме¬нении методов и средств реализации этих работ, увязки ресурсов, необходимых для их выполнения, согласовании действий организаций — участников проекта.
Б) в командообразовании.
В) в стоимости проекта.

2.Какие параметры проекта определяются на стадии планирования?
А) продолжительность по каждому из контролируемых элементов проекта, потребность в трудовых, материально-технических и финансовых ресурсах, сроки поставки сырья, материалов, комплектующих и технологического оборудования, сроки и объемы привлечения проектных, строительных и других организаций.

Б) Сроки проекта.
В) Стоимость проекта.

3.Процессы и процедуры планирования проекта должны обеспечивать ….
А) реализуемость проекта в заданы сроки с минимальной стоимостью, в рамках нормативных затрат ресурсов и с надлежащим качеством.
Б) Организацию рабочих мест.
В) Достойную заработную плату.

4.Основная цель планирования состоит в построении….
А) модели реа¬лизации проекта.
Б) плана реализации проекта.
В) сметы проекта.

5. Планирование представляет собой ….
А) совокупность связанных между собой взаимными отношениями процедур.
Б) составление модели проекта.
В) составление сметы проекта.

ПКС-2
1.Первым этапом планирования проекта является –
А) разработка первоначальных планов, являющихся основой для разработки бюджета проекта,
Б) определения потребностей в ресурсах, организации обеспечения проекта,
В) заключения контрактов и пр.
Г) все ответы верны.

2. Какие виды плана проектирования бывают?
А) концептуальный план;
Б) стратегический план реализации проекта;

А) план, представляет собой процесс разработки основной документации по проекту, технических требований, оценок, укрупненных календарных планов, процедур контроля и управления.
Б) это модель проекта с этапами.
В) этапы проекта в подробном изложении.

4. Стратегический план – это
А) процесс разработки стратегических, укрупненных, долгосрочных планов.
Б) процесс построения модели проекта.
В) процесс составления сметы проектных работ.

5. Тактическое планирование в проектировании –это…
А) детальных планов (графиков) для оперативного управления на уровне ответственных исполнителей.
Б) процесс построения модели проекта.
В) процесс составления сметы проектных работ.
ПКС-3
1.Для каких целей используют методы SWOT-анализа в проектировании?
А) используются для целей стратегического планирования.
Б) для оценки специфических параметров самой организации и ее окружения.
В) все ответы верны.

2. С какой целью проводят структура разбиения (декомпозиции) проектных работ?
А) позволяет решать проблемы организации работ, распределения ответственности.
Б) оценки стоимости, создания системы отчетности, эффективно поддерживать процедуры сбора информации о заполнении работ
В) отображать результаты в информационной управленческой системе для обобщения графиков работ, стоимости, ресурсов и дат завершения.
Г) все ответы верны.

3. Что такое детализация СРР (декомпозиция работ)?
А) детальные технические спецификации или только функциональ¬ные спецификации с требованиями к работам в самом общем виде.
Б) составление модели проекта.
В) составление сметы по этапам.

4.Что включает система управления проектом?
А) информации по плановым и фактическим данным проекта в соответствии со структурой СРР.
Б) составление модели проектом.
В) составление сметы проекта.

5. Что позволяет иерархическая структура проекта?
А) позволяет применять процедуры сбора и обработки информации о ходе выполнения работ по проекту в соответствии с уровнями управления, пакетами работ, вехами и т. д., обобщать информацию по графикам работ, затратам, ресурсам и срокам.
Б) создать модель проекта.
В) создавать техническую документацию.

Тема 4:
УК-1
1. Имущество организации группируется по:
А) Новизне, частоте использования и ценности
Б) Назначению, важности для организации и способу начисления амортизации
В) Составу, функциональной роли и источникам образования

2. После окончания амортизационного периода амортизация:
А) Перестает начисляться
Б) Начисляется в меньшем размере
В) Начисляется в прежнем размере, но реже

3. Под методом бухгалтерского учета понимают:
А) Действующее законодательство в сфере бухгалтерского учета
Б) Совокупность способов и приемов, помогающих познавать объекты (предметы) бухгалтерского учета
В) Способ ведения бухгалтерского учета в организации

4. К элементам метода бухгалтерского учета относятся:
А) Документирование, инвентаризация, оценка, калькуляция, счета, двойная запись, баланс, отчетность
Б) Дебет, кредит, прибыль, убытки, баланс, активы, пассивы

5. Полная себестоимость продукции определяется путем суммирования:
А) Всех затрат на производство продукции, исчисленных методом калькулирования

1. Предметом бухгалтерского учета является:
А) Финансово-хозяйственная деятельность организации
Б) Пополнение денежных фондов организации
В) Правильный расчет налогов в пользу бюджета

2. Основным измерителем бухгалтерского учета является:
А) Нормативно-технический
Б) Денежный
В) Натурально-вещественный

3. Бухгалтерский учет необходим для:
А) Оценки фактического финансового состояния организации
Б) Сбора, регистрации и оценки информации в денежном выражении о состоянии имущества, обязательств организации и их изменениях
В) Учета движения материальных, финансовых и трудовых ресурсов организации

4. Отличительная черта бухгалтерского учета – это:
А) Обязательное документальное подтверждение регистров
Б) Быстрота получения информации
+ Использование специфических методов сбора и обработки информации

5. Способы ведения бухгалтерского учета:
А) Регламентируются учетной политикой организации
Б) Выбираются по желанию главного бухгалтера индивидуально для каждой хозяйственной операции
В) Определяются местным налоговым органом

УК-3
1. Какой вид учета выполняет организующую роль в народном хозяйстве?
А) Оперативный
Б) Производственный
В) Статистический

2. Укажите понятие, не имеющее отношение к бухгалтерскому балансу:
А) Хозяйственная операция
Б) Внеоборотные активы
В) Отложенные налоговые обязательства

3. Раздел III плана счетов РФ называется:
А) Готовая продукция и товары
Б) Затраты на производство
В) Производственные запасы

4. Назначение оборотно-сальдовой ведомости заключается в:
А) Проверке правильности остатков и оборотов по счетам бухгалтерского учета за определенный период
Б) Определении расходов и доходов по управлению и обслуживанию основного производства
В) Проверке правильности корреспонденции счетов

5. В период инфляции в значительной степени поможет увеличить прибыль такой способ учета материалов как:
А) ЛИФО
Б) По средневзвешенной себестоимости
В) ФИФО

УК-6
1. Разработка устава проекта – это …
А. процесс разработки документа, который формально авторизует существование проекта и предоставляет руководителю проекта полномочия использовать ресурсы организации в операциях проекта
Б. процесс принятия решений относительно распределения ресурсов
В. процесс оценки технического задания на проект внешними экспертами
Г. процесс составления индивидуальных планов работы каждым членом проектной команды

2. Устав проекта — это документ…
А. включает в себя описание товара или услуги, анализ рынка, план производства, организационную структуру вашей компании, маркетинговую стратегию для продвижения продукции и финансовый план, в который сведены все основные расчеты
Б. выпускаемый инициатором или спонсором проекта, который формально авторизует существование проекта и предоставляет руководителю проекта полномочия использовать ресурсы организации в операциях проекта
В. содержащий требования заказчика к объекту закупки, определяющие условия и порядок ее проведения для обеспечения государственных или муниципальных нужд, в соответствии с которым осуществляются поставка товара, выполнение работ, оказание услуг и их приемка.
Г. позволяющий осуществлять визуальный инструмент, график изменения параметров процесса во времени

4. Что относится к элементам устава проекта?
А. График проекта
Б. Обзор проекта.
В. Ресурсы и бюджет проекта.
Г. Все ответы верны.
5. Что не относится к элементам входа блока «Разработка устава проекта»
А. Описание работ проекта
Б. Бизнес-кейс
В. Соглашения
Г. Личностные качества исполнителей

ПКС-1
1. Описание работ (statement of work, SOW) проекта – это…
А. Словесное описание продуктов, услуг или результатов, которые должен произвести проект
Б. Описание содержания итогового продукта
В. Стратегическое видение, цели и задачи организации, а также высокоуровневое описание миссии
Г. возможность рефлексии образовательных результатов проекта

2. Стратегический план проекта – это…
А. Словесное описание продуктов, услуг или результатов, которые должен произвести проект
Б. Описание содержания итогового продукта
В. Видение, цели и задачи организации, а также высокоуровневое описание миссии
Г. возможность рефлексии образовательных результатов проекта
3. Как правило, в бизнес-кейсе содержится
А. Описание содержания итогового продукта
Б. Словесное описание продуктов, услуг или результатов, которые должен произвести проект
В. Бизнес-потребность и сравнительный анализ затрат и выгод для обоснования проекта и определения его границ
Г. Описание ресурсов проекта
4. Метод конкретных ситуаций
А. Техника обучения, использующая описание реальных экономических, социальных и бизнес-ситуаций
Б. Словесное описание продуктов, услуг или результатов, которые должен произвести проект
В. Анализ затрат и выгод для обоснования проекта и определения его границ
Г. Метод повышения квалификации управленцев среднего уровня и проект-менеджеров
5. Что такое бизнес-кейс проекта?
А. формальный структурированный документ, определяющий преимущества проекта;
Б. технологический прогресс
В. экологические воздействия
Г. мнение профильных комитетов
ПКС-2
1. Что прогнозирует бизнес-кейс?
А. Затраты.
Б. Выгоды.
В. Риски.
Г. Все ответы верны.
2. Что не относится к источникам управленческих проблем
А. Структура управления
Б. Ценность принимаемого решения
В. Личностные качества управленца
Г. Личностные качества исполнителя

3.Какие функции выполняет скрам- мастер?
А) проводит совещания,
Б) следит за соблюдением всех принципов Scrum, защищает команду от отвлекающих факторов;
В) отвечает за учёт, хранение и выдачу Scrum-инвентаря
Г) Все ответы верны.
4. На чем базируется Scrum в проектировании?
А) Прозрачность.
Б) Инспекция.
В) Адаптация.
Г) Все ответы верны.

5. Термин «Канбан» обозначает
А. максимум запасов
Б. ноль отходов
В. карточка
Г. оптимальные закупки и продажи

ПКС-3

1. Выбрать термин для которого дано определение: «осуществляет финансирование проекта за счет своих или привлеченных средств»
А. Инвестор проекта
Б. Координационный совет
В. Куратор проекта
Г. Команда проекта

2. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?
А. Материнская
Б. Адхократическая
В. Всеобщее управление проектами

3. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является:
А. Простым
Б. Краткосрочным
В. Долгосрочным

4. Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и … средств.
А. Привлекаемых
Б. Государственных
В. Спонсорских

5. Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это … проекта.
А. Этапы
Б. Стадии
В. Фазы

6 СЕМЕСТР

Тема 5.
УК-1
1. Синоним слова инновации
а) нововведения
г) модернизация
д) вложения

2. Создаваемые (осваиваемые) новые или усовершенствованные технологии, виды продукции или услуг называются.
а) инновациями
б) секретами фирмы
в) вложениями в нематериальные активы

3. Продукт, чьи технологические характеристики или предполагаемое использование являются принципиально новыми либо существенно отличающимися от аналогичных ранее производимых продуктов – это …
а) технологически новый продукт
б) технологически усовершенствованный продукт
в) обновленный продукт

4. Как классифицируются инновации по объекту (областям) применения?
а) техническими, технологическими, организационно-управленческими, информационными и социальными.
б) пионерные, принципиально новые, улучшающие
в) межотраслевые; региональные; отраслевы

5. Инновации, включающие разработку, опытное производство и внедрение технологически новых и усовершенствованных продуктов, новых материалов, комплектующих изделий и т.п. называются….
а) процессные инновации
б) продуктовые инновации
в) технологические инновации
г) организационные
д) управленческие

УК-2
1. Инновации, означающие разработку и применение новых технологий в различных отраслях производства, за счет чего обеспечивается производство новых видов продукции, повышение их качества, сокращение текущих производственных затрат, повышение экономической эффективности производства, называются…
а) продуктовые инновации
б) процессные инновации
в) технологические инновации
г) организационные инновации
д) эффективные инновации

г) стратегические, адаптивные
д) значительные и незначительные

3. Как называются инновации, которые являются результатом фундаментальных научных исследований и которые коренным образом изменяют технологический уклад, производственную структуру, систему управления и темпы экономического развития?
а) фундаментальными
б) принципиально новые инновации
в) улучшающие инновации
г) простые, модификационные инновации
д) пионерные инновации

4. Как называются инновации, на основе которых возможно качественное изменение технологической системы, смена поколений техники, появление новых отраслей производства?
а) пионерные инновации
б) принципиально новые инновации
в) улучшающие инновации
г) простые, модификационные инновации
д) технологические

5. Как классифицируются инновации по масштабам распространения?
а) транснациональные; межотраслевые; региональные; отраслевые; инновации в рамках предприятия
б) пионерные, принципиально новые, улучшающие
г) продуктовые, процессные, технологические, организационные, управленческие
д) стратегические и адаптивные

УК-3
1. Что из нижеперечисленного не относится к внутренним мотивам инновационной деятельности предприятия?
а) необходимость повышения конкурентоспособности
б) расширение доли рынка, выход предприятия на новые рынки
в) максимизация получения предприятием прибыли в долгосрочном периоде
г) конъюнктурные колебания на рынках

2. Как называются инновации, направленные на усовершенствование известных технологий, объектов техники или продукции, основой которых являются результаты прикладных исследований и проектно-конструкторских разработок?
а) пионерные
б) принципиально новые
в) улучшающие инновации
г) модификационные

3. Комплекс намеченных к реализации инновационно-инвестиционных проектов и мероприятий, согласованых по ресурсам, исполнителям и срокам их осуществления и обеспечивающих эффективное освоение новых технологий, производство принципиально новых видов продукции, – это …
а) инновационная политика предприятия
б) инновационная программа предприятия
в) инновационный продукт предприятия
г) инвестиционные предложения
д) инвестиционные проекты

4. Трансфер технологий – это…
а) комплекс мероприятий, направленных на передачу научных, научно-технических знаний (в том числе ре-зультатов научной, научно-технической деятельности и прав на такие результаты), технологий, разработанных как в стране, так и за рубежом в сферу практического их применения
б) экспорт инновационных технологий
в) стратегическое управление материальными и финансовыми потоками в процессе закупки и продажи технологий

5. Инновационный цикл начинается с…
а) фундаментальных исследований
б) освоения запуска в производство
в) опытно-конструкторских работ
г) выхода новой продукции на рынок

УК-6
1. Риск - это
А) результат венчурной деятельности
Б) опасность возникновения негативных последствий, связанных с производственной, финансовой и инвестиционной деятельностью
В) вероятность наступления события, связанного с возможными финансовыми потерями или другими негативными последствиями

Б) разработка, освоение и внедрение процесс-инноваций
В) процесс разработки технической документации инновационного проекта
Г) процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования

4. Инновационный процесс является
А) сложным, затратным, с низкой окупаемостью затрат
Б) прогнозируемым, с высокой окупаемостью затрат
В) цикличным, с простой реализацией, отличается низкой себестоимостью
Г) неопределенным, многовариантным, вероятностным

5. Основной формой планирования осуществления инновационного проекта является
А) оперативный план
Б) стратегический план развития предприятия (организации)
В) бизнес-план и технико-экономическое обоснование
ПКС-1
1. Назвать тип структурной декомпозиции работ
а) Продуктовая СДР
б) Функциональная СДР
в) Организационная СДР

2. Выберите определние «Жизненный цикл проекта»
а) набор последовательных фаз, количество и состав которых определяется потребностями управления проектом организацией или организациями, участвующими в проекте
б) получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

3. Выбрать термин для которого дано определение: «участники проекта, задействованные в его реализации»
а) Инвестор проекта
б) Координационный совет
в) Команда проекта

4. Проектный офис – это…
а) подразделение, которое помогает - облегчает процесс административного управления проектами
б) подразделение, которое помогает - облегчает процесс подготовки производства
в) подразделение, которое помогает - облегчает процесс обработки информации в проекте

5. Чем из нижеперечисленного определена заинтересованность заказчика в соответствии с ГОСТ Р Проектный менеджмент. Требования к управлению проектом
а) продукт проекта
б) выгодой
в) заинтересованность отсутствует

ПКС-2
1. Выбрать термин, для которого дано определение: «представитель руководства родительской компании, курирующий выполнение работ проекта»
а) Инвестор проект
б) Координационный совет
в) Куратор проекта

2. Выберите понятие фазы завершения
а) разработка концепции
б) материализация идей в виде документированного и протестированного программного продукта
в) подтверждение, что мы разработали именно тот продукт, который задумали в концепции проекта

3. Управление риском проекта это
а) системное применение политики, процедур и методов управления к задачам определения ситуации, идентификации, анализа, оценки, обработки, мониторинга риска и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
б) системное применение политики, процедур и методов управления целями проекта, анализа, оценки, обработки, мониторинга информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности
в) системное применение политики, процедур и методов управления командой проекта и обмена информацией, для обеспечения снижения потерь и увеличения рентабельности

4. К способам снижения проектного риска относится
а) мотивирование
б) планирование
в) диверсификация

5. Какой тип не относится к инженерным проектам
а) пользовательский продукт

б) Замысел
в) Разработка

2. Коммуникация внутри проекта и анализ происходят на этапе
а) Замысел
б) Разработка
в) Внедрение

3. Формирование жестких навыков и компетенций относится к
а) Продуктовому результату инженерного проекта
б) Образовательному результату инженерного проекта

4. Гуманитарное решение – это …
а) Ядро, основа гуманитарного проекта. Это то, что вы должны разработать, некая уникальная методика
б) То, какую проблему вы решаете, чья это проблема, какие ресурсы вы привлекаете, как организована проектная деятельность, как применяется уникальная гуманитарная технология
в) Получение нового востребованного знания

5. Проектная рамка – это …
а) Ядро, основа гуманитарного проекта. Это то, что вы должны разработать, некая уникальная методика
б) То, какую проблему вы решаете, чья это проблема, какие ресурсы вы привлекаете, как организована проектная деятельность, как применяется уникальная гуманитарная технология
в) Получение нового востребованного знания

Тема 6
УК-1
1. С точки зрения схематизации проекта «картинка – это…»
А. это набор определенных этапов, через которые педагог обязательно должен пройти
Б. важная техника для организации работы над проектом, включающая план занятия и сценарий
В. это чувственный образ, передача наших эмоций, впечатления от того или иного предмета

2. С точки зрения схематизации проекта «схема – это…»
А. это набор определенных этапов, через которые обязательно должны пройти
Б. важная техника для организации работы над проектом, включающая план занятия и сценарий
В. это чувственный образ, передача наших эмоций, впечатления от того или иного предмета

3. Под сценированием в проектной деятельности понимается
А. это набор определенных этапов, через которые обязательно должны пройти
Б. важная техника для организации работы над проектом, включающая план занятия и сценарий
В. это чувственный образ, передача наших эмоций, впечатления от того или иного предмета

4. Под планом занятия в проектной деятельности понимается
А. это набор определенных этапов, через которые педагог обязательно должен пройти
Б. важная техника для организации работы над проектом, включающая план занятия и сценарий
В. это результат анализа, воплощение наших мыслей, попытка объективно зафиксировать некое идеальное содержание того предмета, который мы анализируем

5. Для чего не предназначена схематизация
А. Схема отражает основные этапы реализации проекта и запускает процедуру наделения полномочиями руководителя проекта
Б. Схема отражает одну ключевую мысль. Глядя на схему, мы сразу можем понять, где здесь центральный конструктив, основная мысль
В. Схема изображает элементы и связи между ними
Г. На схеме нарисован один предмет (слой, срез, техническая система, экономическая система)

УК-2
1. В каких ситуациях и как мы можем использовать схематизацию?
А. задавать процессы, этапы работы
Б. проработать, обсудить проект (проработка содержания с помощью схемы) категориальная проработка картинки (основные категории, понятия, логические
переходы) эпистемическая проработка картинки (основные понятия и знание предмета)
Г. организовать коммуникацию в проектной команде позволяет «положить предмет коммуникации»

2. Жизненный цикл инноваций не включает элемент
А. долина жизни
Б. долина смерти
В. венчур
Г. эксплуатация

3. Сценарий - это…
А. чувственный образ, передача наших эмоций, впечатления от того или иного предмета

А. широкоспециализированных
Б. профильных
В. инноватиков
Г. образовательных

5. Что относится к принципам дизайн-мышления
А. Эмпатия
Б. Широта мышления
В. Эксперитменты
Г. Все ответ верны

УК-3
1. Какая характеристика не относится к эмпатии
А. Проверка прототипов на соответствие поставленной задаче
Б. Хороший дизайн базируется на понимании взглядов и ценностей пользователей
В. Здесь необходимо наблюдать, что волнует пользователя, вовлекаться с пользователем в диалог, погружаться в те процессы, в которых живет ваш пользователь

2. Цель эмпатии
А. Как можно лучше понять пользователя и его окружение
Б. Придумывание и обсуждение путей решения поставленной задачи
В. Наблюдение за тем, что волнует пользователя, вовлекаться с пользователем в диалог, погружаться в те процессы, в которых живет ваш пользователь

3. На данном этапе производится отбор идей, которые будут в дальнейшем прототипироваться
А. поиск идей
Б. эмпатия
В. прототипирование
Г. тестирование

4. Дизайн-мышление – это…
А. набор схем управления проектом
Б. не предустановленная до конца схема того, как мы планируем работать в рамках подготовки к реализации проекта
В. метод создания продуктов и услуг, который основан на приоритете потребностей и запросов конкретного пользователя.

5. ТРИЗ – это…
А. область знаний о механизмах развития технических систем и методах решения изобретательских задач
Б. не предустановленная до конца схема того, как мы планируем работать с детьми в рамках подготовки к реализации проекта
В. набор определенных этапов, через которые обязательно должны пройти
Г. хорошо проработанная практика с полным циклом, готовая к использованию начинающими проектировщиками

УК-6
1. Что относится к управленческой проблеме
А. это ситуация, когда руководителю или менеджеру организации требуется предпринять какие–либо действия для решения проблемы, которая возникла на пути достижения цели.
Б. Ценность принимаемого решения
В. Личностные качества управленца

2. Что относится к «Скорость принятия решения»
А. Большое количество согласований
Б. Неумение работать в распределенных командах
В. Сотрудники не мотивированы работать в сжатые сроки
Г. Системное свойство организации, которое влияет на успех современной компании.

3. Возможное решение сложности показателя «Скорость принятия решения»
А. Управленческие решения должны быть правомерными
Б. Внедрять активнее системы управления проектной деятельностью
В. Необходимо развивать навыки и компетенции
Г. Руководитель проект получает право ставить задачи напрямую

4. Что не рассматривает сфера проектного управления
А. ресурсы; качество предоставляемого продукта; стоимость, время проекта; обоснование инвестиций.
Б. Прозрачность
В. Стабильность

5. Возможность прогнозировать, влиять на текущую ситуацию называется
А. Управляемость
Б. Прозрачность
В. Стабильность
Г. Ответственность

ПКС-1

1. Кто относится к исполнителям операционного уровня проекта
А. Руководители субъекта, органа власти, предприятия
Б. Органы и подразделения управления проектной деятельностью
В. Исполнители проекта

2. Кто относится к высшим исполнителям стратегического уровня проекта
А. Руководители субъекта, органа власти, предприятия
Б. Органы и подразделения управления проектной деятельностью
В. Исполнители проекта

3. Что относится к блоку «Контроль» проектной деятельности
А. процесс обработки информации, предназначенный для выявления различий между плановыми величинами и величинами, взятыми для сравнения, а также анализа выявленных отклонений.
Б. Управление проектами и программами
В. Управление закупками
Г. Принятие решений и организационная поддержка

4. По какому количеству компонентов проводится оценка KPI проектной деятельности
А. 3
Б. 5
В. 2
Г. 4

5. Степень успешности проекта зависит от…
А. достижением поставленных проектных целей;
Б. эффективным выполнением определенных стадий проекта, таких как инициализация, планирование, выполнение, контроль и завершение.
В. Все ответы верны

ПКС-2

1. Работа с идентификацией, экспертизой, ранжированием, автоматизацией портфеля и его мониторингом относятся к элементу:
А. Управление проектом
Б. Стратегическое планирование и управление портфелем проекта
В. Управление стимулированием участников проекта
Г. Организационная поддержка

2. Какую функцию не играет проектный офис
А. Структура управления
Б. Экспертная
В. Методологическая
Г. Инвестиционная

3. Интегральное управление деятельностью, направленной на достижение заданных целей, включающее управление проектами, программами проектов и портфелями проектов и программ – это…
А. проектное управление
Б. управление проектом
В. оба варианта правильные
Г. определение не относится ни к проектному управлению, ни к управлению проектом

4. Что не относится к основным признакам проекта
А. Ограниченность во времени
Б. Повторяемость результатов
В. Ограниченность по ресурсам
Г. Уникальные результаты

5. По типу проекты могут быть….
А. Исследовательский, прикладной, информационный, творческий, социальный, конструкторский и инженерный.
Б. Ведомственный
В. конструкторский и инженерный.

ПКС-3

1.Какие стадии входят в жизненный цикл проекта
А) зарождение идеи и появление изобретения; научные исследования и экспериментальная проверка возможности реализации изобретения;
Б) появление нового изделия на рынке и формирование спроса (рост); массовое изготовление новых изделий.
В) насыщение рынка; затухание продаж и вытеснение изделия.
Г) Все ответ верны

В) это промежуток времени от инициации проекта до смерти продукта;

3. Сколько основных стадий развития инноваций существует?
А)2
Б)6
В) 4

4.Какие стадии относятся к стадиям жизненного цикла технологии?
А) Исследование и разработка,
Б)Подъем, зрелость.
В) Все ответ верны

5. С какой стадии начинается жизненный цикл нового продукта?
А) Выход продукта на рынок — со старта продаж до их устойчивого увеличения.
Б) Рост продаж — с появления постоянной заинтересованной аудитории до достижения предпиковых значений продаж.
В) «Зрелость» — выход на пик продаж и постепенное снижение интереса.

Тема 7.
УК-1
1. Сетевой график проекта предназначен для
А) управления затратами времени на выполнение комплекса работ проекта
Б) управления материальными затратами
В) управления конфликтами проектной команды

2. Назвать тип структурной декомпозиции работ
А) Продуктовая СДР
Б) Функциональная СДР
В) Организационная СДР

3. Что из нижеперечисленного не является формой проектного финансирования
А) Финансирование с полным регрессом на заемщика
Б) Финансирование без права регресса на заемщика
В) Финансирование с ограниченным правом регресса на заемщика
Г) Финансирование с не ограниченным полным регрессом на заемщика

4. Выбрать термин, для которого дано определение: «осуществляет финансирование проекта за счет своих или привлеченных средств»
А) Координационный совет
Б) Команда проекта
В) Команда управления проектом
Г) Инвестор проекта

5. Какой из нижеперечисленных резервов не является параметром сетевого графика проекта
А) независимый
Б) гарантийный
В) неполный

УК-2
1. Выбрать цель метода управления проекта: Метод критического пути
А) сокращение до минимума продолжительности разработки проектов
Б) получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

2. Что из нижеперечисленного не является видом организационной структуры управления проектом
А) функциональная
Б) матричная
В) стратегическая

3. К основным функциям проект-менеджера по отдельным сферам деятельности не относится
А) Установление взаимоотношения с вышестоящим руководством , клиентом, другими участниками проекта.
Б) Налаживание хороших отношений с общественными организациями, прессой, телевидением и т.д.
В) Контроль выполнения планов и графиков командой проекта.
Г) Создание проектной документации и согласование ее с заказчиком.

4. При сетевом планировании проекта элемент «событие» характеризуется
А) номером, ранним и поздним сроком
Б) длительностью и резервами
В) задачей и целью

5. Недостатком функциональной структуры управления проектом является
А) стимулирует функциональную изолированность
Б) способствует технологичности выполнения работ в проекте
В) увеличивает количество взаимодействий между участниками проекта

УК-3
1. Назвать тип структурной декомпозиции работ
А) Продуктовая СДР
Б) Функциональная СДР
В) Организационная СДР

2. Какой бюджетной формы из ниже перечисленных не существует
А) бюджет доходов и расходов
Б) бюджет движения денежных средств
В) прогнозный баланс
Г) бюджет затрат

3. Риск при осуществлении проекта
А) вероятность возникновения неблагоприятных финансовых последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
Б) вероятность возникновения неблагоприятных политических последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.
В) вероятность возникновения неблагоприятных социальных последствий в форме потери ожидаемого дохода в ситуациях неопределенности его осуществления.

4. Выберите понятие: программа проектов – это…
А) совокупность проектов, находящихся в компетенции одного центра ответственности
Б) группа взаимосвязанных проектов и различных мероприятий, объединенных общей целью и условиями их выполнения
В) комплекс взаимосвязанных мероприятий, предназначенных для достижения поставленных целей с установленными требованиями к качеству результата в течение заданного времени и при установленном бюджете

5. Чем из нижеперечисленного определена заинтересованность заказчика в соответствии с ГОСТ Р Проектный менеджмент ТРЕБОВАНИЯ К УПРАВЛЕНИЮ ПОРТФЕЛЕМ
А) заинтересованность отсутствует
Б) выгодой
В) прибылью

УК-6
1. Выбрать цель метода управления проекта: Метод критического пути
А) сокращение до минимума продолжительности разработки проектов
Б) получить точное и полное расписание проекта с учетом работ, их длительностей, необходимых ресурсов, которое служит основой для исполнения проекта

2. Что из нижеперечисленного не является видом организационной структуры управления проектом
А) функциональная
Б) матричная
В) стратегическая

3. К основным функциям проект-менеджера по отдельным сферам деятельности не относится
А) Установление взаимоотношения с вышестоящим руководством , клиентом, другими участниками проекта.
Б) Налаживание хороших отношений с общественными организациями, прессой, телевидением и т.д.
В) Контроль выполнения планов и графиков командой проекта.
Г) Создание проектной документации и согласование ее с заказчиком.

4. При сетевом планировании проекта элемент «событие» характеризуется
А) номером, ранним и поздним сроком
Б) длительностью и резервами
В) задачей и целью

5. Недостатком функциональной структуры управления проектом является
А) стимулирует функциональную изолированность
Б) способствует технологичности выполнения работ в проекте
В) увеличивает количество взаимодействий между участниками проекта

ПКС-1
1. Особенностью венчурного предпринимательства является
А) высокий риск осуществления инвестиций
Б) подчиненность крупным предприятиям
В) длительность жизненного цикла организации

В) генератора идей

3. Венчурное финансирование используется для проектов
А) технического перевооружения
Б) расширения выпуска
В) освоения новой продукции

4. Участниками инновационного проекта не являются
инвесторы
заказчики разработки
А) покупатели продукции
Б) проектировщики

5. Инновационный цикл начинается с
А) фундаментальных исследований
Б) освоения запуска в производство
В) опытно-конструкторских работ

ПКС-2
1. Риск - это
А) результат венчурной деятельности
Б) опасность возникновения негативных последствий, связанных с производственной, финансовой и инвестиционной деятельностью
В) вероятность наступления события, связанного с возможными финансовыми потерями или другими негативными последствиями

2. Процесс-инновации – это
А) разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих - применение нового производственного оборудования, новых методов организации производства или их совокупности
Б) процесс разработки, освоения и внедрения новой техники
В) разработка и внедрение организационных структур управления производством
коммерциализация новшеств

3. Инновационный процесс – это
А) процесс освоения продукт-инноваций
Б) разработка, освоение и внедрение процесс-инноваций
В) процесс разработки технической документации инновационного проекта
Г) процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования

4. Инновационный процесс является
А) сложным, затратным, с низкой окупаемостью затрат
Б) прогнозируемым, с высокой окупаемостью затрат
В) цикличным, с простой реализацией, отличается низкой себестоимостью
Г) неопределенным, многовариантным, вероятностным

5. Основной формой планирования осуществления инновационного проекта является
А) оперативный план
Б) стратегический план развития предприятия (организации)
В) бизнес-план и технико-экономическое обоснование

ПКС-3
1. Эффективность взаимодействия стадий инновационного цикла обеспечивается
А) многообразием организационных форм и экономических механизмов
Б) единообразием организационных форм и многообразием экономических механизмов
В) многообразием организационных форм и единообразием экономических механизмов

2. К основным направлениям научно-технического прогресса относятся
А) специализация производства
Б) комплексная механизация и автоматизация производства
В) интенсификация производства

3. Комплексная механизация и автоматизация производства предполагает
А) внедрение автоматических линий и промышленных роботов
Б) внедрение прогрессивных технологических процессов
В) внедрение новых видов сырья

4. Мероприятия научно-технического прогресса направлены на
А) увеличение численности работников предприятия
Б) снижение уровня текущих затрат и повышение качества производимой продукции
В) сокращение уровня капитальных вложений

5. Полный инновационный цикл состоит из следующих стадий
А) зарождение идеи, фундаментальные исследования, прикладные исследования, опытно-конструкторские
Б) разработки, освоение промышленного производства, распространение и использование новой продукции
прикладные исследования, опытно-конструкторские разработки, освоение промышленного производства,
В) распространение и использование новой продукции

Тема 8:
УК-1
1. Четвертым этапом жизненного цикла проекта является
А) формулировка проблемы (критически важна для запуска любого проекта)
Б) создание прототипа (работающий продукт, который можно показать другим людям)
В) техническое задание (позволяет понять очень многое о проекте)

2. Завершающим этапом жизненного цикла проекта является
А) создание прототипа (работающий продукт, который можно показать другим людям)
Б) внедрение продукта (продукт сталкивается с реальностью, в результате чего вы получаетеобратную связь)
В) разработка конструкторской документации (попытка реализовать техническое задание)

3. Экспертная дискуссия – это
А) результат проекта
Б) форма представления проекта
В) не относится к проектной деятельности

4. Питч – это
А) результат проекта
Б) форма представления проекта
В) не относится к проектной деятельности

5. Что не относится к показателям отслеживаемости для продукта
А) свойства продукта
Б) качества продукта
В) перформанс

УК-2
1. Что не относится к показателям отслеживаемости для арт-проекта
А) каталог
Б) перформанс
В) полезность для пользователей

2. Заочное представление результатов проектов по сравнению с очным
А) сложнее, необходима подготовка заранее
Б) позволяет подстроиться под аудиторию
В) значительно проще

3. На выставках и проектных конкурсах есть две формы доклад
А) шоу-рум и самоТесты
Б) перформанс и масмедиа
В) пленарный и стендовый

4. Пленарный доклад по сравнению со стендовым докладом
А) менее формален и демократичен
Б) жестко структурирован, ограничен по времени
В) не имеет ограничений по времени

5. Верификация – это…
А) возможность представления результатов проекта
Б) этап жизненного цикла проекта
В) сравнение того, что мы сделали, с тем, что задумывалось
УК-3
1. Верификацию можно использовать на этапе
А) подготовки технического задания
Б) создание прототипа
В) производство продукта
Г) на любом этапе проекта
2. Валидация – это…
А) возможность представления результатов проекта
Б) проверка, решает ли проблему то, что мы сделали
В)+ сравнение того, что мы сделали, с тем, что задумывалось

3. Валидацию можно использовать на этапе
А) внедрение продукта
Б) разработка конструкторской документации
В) на любом этапе проекта
4. Какой фактор не влияет напрямую на формирование результата проекта
А) Внешняя экспертиза
Б) Пользовательское тестирование
В) Наличие устава проекта
5. Обратная связь от пользователей - это…
А) форма представления результата
Б) применение результатов проекта
В) форма представления проекта

УК- 6
1.Выберите, что из нижеперечисленного относится к признакам классификации проектов:
А) Применении новых технологий
Б) Основные сферы деятельности, в которых осуществляется проект
В) Продолжительность периода осуществления проекта

2.Каким критериям не отвечает хорошо сформулированная цель проекта?
А) Ограниченная
Б) Однозначно воспринимаемая всеми участниками
В) Измеримая

3.Отвечает ли следующая цель критериям SMART?
А) Да
Б) Нет

4.По масштабу проекты различают:
А) Мелкие, средние, крупные
Б) Инвестиционные, инновационные, научно-исследовательские
В) Краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные

5.По каким основным сферам деятельности делятся проекты:
А) Технический
Б) Организационный
В) Производственный
ПКС-1
1.Купол тысячелетия (The Millennium Dome) - крупное здание в виде купола, построенное для выставки "Millenium Experience", приуроченной к празднованию наступления третьего тысячелетия. Какое утверждение верно для данного проекта?
А) Неуспешный продукт и в целом успешное управление проектом
Б) Успешный продукт и неуспешное управление проектом
В) Неуспешный продукт и неуспешное управление проектом
2. Какие из перечисленных видов деятельности относятся к проектной деятельности?
А) Написание технического задания
Б) Ведения занятий по английскому языку в аудитории
В) Организация учений по пожарной безопасности и строительство дачного дома
3.Какие из перечисленных видов деятельности относятся к операционной деятельности?
А) Разработка мастер-класса по съемке короткометражных фильмов
Б) Разработка программного продукта.
В) Обслуживание клиентов и чтение лекций
4.Определите, какая из следующих ролей лишняя:
А) Руководитель проект
Б) Копирайтер
В) Технический писатель
Г) Вдохновитель

5.Что определяет матрица ответственности?
А) Степень ответственности участников за выполнение работ проекта
Б) Роли, на которые нужно назначить самых ответственных сотрудников
В) Наиболее важные работы проекта

ПКС-2
1.Верно ли данное утверждение: "Взаимодействие между Исполнителями и Заказчиком является частью коммуникаций в проекте?"
А) Верно
Б) Неверно

2.Укажите, является ли следующее решение для организации коммуникаций эффективным - "Для обсуждения рабочих

Б) Неверно

3.Компонент плана управления проектом, описывающий, как будет происходить планирование, структурирование, мониторинг и контроль коммуникации по проекту
А) План коммуникаций
Б) Распределение ролей
В) План настройки коммуникаций команды

4.Что включает типовая система управления
А) Аппаратно-программный комплекс поддержки коммуникаций
Б) Организационная структура и роли в проекте
В) Информационная система сопровождения проекта

5.Выберите, что из перечисленного входит в план коммуникаций:
А) Распределение ответственности участников за задачи проекта
Б) План работ по проекту
В) Перечень информационных каналов взаимодействия участников и регулярных совещаний
ПКС-3
1. Правительство Российской Федерации имеет право в интересах обороны и безопасности разрешить использование изобретения, полезной модели или промышленного образца без согласия патентообладателя с уведомлением его об этом в кратчайший срок и с выплатой ему соразмерной компенсации
А) да
Б) нет.

2. Произведение не становится общественным достоянием, если…
А) истек срок действия исключительного права
Б) исключительное право перешло по наследству
В) исключительное право умершего входит в состав выморочного имущества, и перешло по наследству государству

3. Какие произведения из перечисленных являются объектами авторского права:
А) произведения живописи, скульптуры, графики, дизайна, графические рассказы, комиксы и другие произведения изобразительного искусства; произведения декоративно-прикладного и сценографического искусства
Б) произведения архитектуры, градостроительства и садово-паркового искусства; фотографические произведения и произведения, полученные способами, аналогичными фотографии
В) географические, геологические и другие карты, планы, эскизы и пластические произведения, относящиеся к географии, топографии и к другим наукам
Г) все вышеперечисленные являются объектами авторского права.

4. Срок действия исключительного права на изобретение и удостоверяющего это право патента составляет:
А) 5 лет
Б) 10 лет
В) 20 лет.

5. Какие произведения являются общественным достоянием:
А) произведения, опубликованные под псевдонимом
Б) произведения, на которые истек срок действия исключительного права
Г) произведения, автор которых неизвестен

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
Л.1.3	Островская В. Н., Воронцова Г. В., Момотова О. Н., Костюкова Е. И., Костюков К. И., Капустина Е. И. Управление проектами [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 400 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/155693
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	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.7	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.8	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.9	База данных EastView. Режим доступа: http://ebiblioteka.ru/
7.3.10	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.11	Библиотека Гумер - гуманитарные науки. Режим доступа: http://www.gumer.info/
7.3.12	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.13	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки. Режим доступа: http://diss.rsl.ru/
7.3.14	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.15	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.16	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.17	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-17 - Лаборатория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы), Компьютер подключен к сети Internet

8.2	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.
8.3	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. Щербак Наталья Александровна_____

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. Щербак Наталья Александровна_____

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. Щербак Наталья Александровна_____

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. Щербак Наталья Александровна_____

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 _____