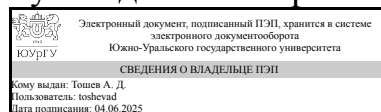


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



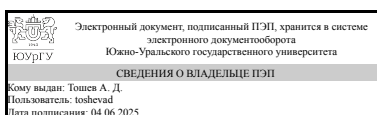
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.29 Основы проектной деятельности
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

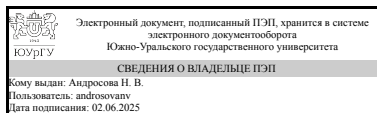
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является знакомство студентов с сущностью и инструментами организации проектной деятельности, позволяющей квалифицированно принимать решения по координированию людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время, в пределах бюджета и к удовлетворению потребителя. Задачи дисциплины: Приобретение навыков проектной работы в профессиональной области. Получение опыта использования основных инструментов при работе в профессиональной области. Ознакомление с современными тенденциями развития отрасли. Повышение мотивации и активности обучающихся за счет разработки проектов. Приобретение навыков презентации и защиты достигнутых результатов. Приобретение навыков командной междисциплинарной работы

Краткое содержание дисциплины

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; Умеет: организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Имеет практический опыт: обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей; Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает: современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных. Умеет: применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты;

	Имеет практический опыт: навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.
ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта. Умеет: обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса; Имеет практический опыт: составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.03 Технологические процессы в сервисе, 1.Ф.05 Прогнозирование и планирование в сервисе, 1.О.26 Сервисная деятельность, 1.О.18 Цифровые технологии

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 24,75 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		1	2
Общая трудоёмкость дисциплины	144	72	72
Аудиторные занятия:	16	8	8
Лекции (Л)	0	0	0

Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	119,25	59,75	59,5
Подготовка к практическим работам	20	20	0
Подготовка к дифференцированному зачету	19,5	0	19,5
Подготовка к зачету	19,75	19,75	0
Подготовка к тестированию	40	20	20
Подготовка проекта	20	0	20
Консультации и промежуточная аттестация	8,75	4,25	4,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	диф.зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основы проектного подхода в индустрии питания	8	0	8	0
2	Формирование проектной команды	8	0	8	0
3	Структурные элементы проекта	0	0	0	0
4	Презентация проекта	0	0	0	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Определение понятия «проект». Основные признаки проекта.	4
2	1	Национальные проекты. Проекты в индустрии питания	4
3	2	Понятия «участники проекта» и «проектная команда».	4
4	2	Компетенции участников проектной деятельности. Личностно-управленческие и профессионально-технические компетенции.	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к практическим работам	ОЛ, ДЛ	1	20
Подготовка к дифференцированному зачету	ОЛ, ДЛ	2	19,5

Подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	1	19,75
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	1	20
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	2	20
Подготовка проекта	ОЛ, ДЛ	2	20

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	1	Текущий контроль	Устное собеседование по результатам выполнения практических работ 3-8	1	30	Каждая выполненная практическая работа соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении	зачет

						задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
2	1	Текущий контроль	Тестирование по разделу 1	1	10	Тест содержит 10 вопросов. Максимальное количество баллов - 10. Критерии оценивания: правильный ответ на вопрос - 1 балл. неправильный ответ на вопрос - 0 баллов. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
3	1	Текущий контроль	Тестирование по разделу 2	1	10	Тест содержит 10 вопросов. Максимальное количество баллов -	зачет

					10. Критерии оценивания: правильный ответ на вопрос - 1 балл. неправильный ответ на вопрос - 0 баллов. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
4	1	Проме- жуточная аттестация	Зачет (устное собеседование)	-	40 40-35 баллов: студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 34-30 баллов: студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 29-24 балла: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 23-0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.	зачет

						При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
5	2	Текущий контроль	Устное собеседование по результатам выполнения практических работ 10-15	1	30	Каждая выполненная практическая работа соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла -	дифференцированный зачет

						работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
6	2	Текущий контроль	Тестирование по разделу 3	1	10	Тест содержит 10 вопросов. Максимальное количество баллов - 10. Критерии оценивания: правильный ответ на вопрос - 1 балл. неправильный ответ на вопрос - 0 баллов. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	дифференцированный зачет
7	2	Текущий контроль	Тестирование по разделу 4	1	10	Тест содержит 10 вопросов. Максимальное количество баллов - 10. Критерии оценивания: правильный ответ на вопрос - 1 балл. неправильный ответ на вопрос - 0 баллов.	дифференцированный зачет

					При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
8	2	Текущий контроль	Подготовка и презентация проекта	1	10 10 баллов - тема проекта раскрыта исчерпывающе, автор продемонстрировал глубокие знания, выходящие за рамки программы, работа отличается творческим подходом, собственным оригинальным отношением автора к идее проекта, работа отличается четким и грамотным оформлением в точном соответствии с установленными правилами, работа содержит достаточно полную информацию из разнообразных источников. 8 баллов - тема проекта раскрыта, автор показал знание темы в рамках программы, работа содержит необходимый объем подходящей информации, работа самостоятельная, демонстрирующая серьезную заинтересованность автора, предпринята попытка представить личный взгляд на тему проекта, применены элементы творчества, 6 баллов - большая часть представленной информации не	дифференцированный зачет

					относится к теме работы, тема проекта раскрыта фрагментарно, работа содержит незначительный объем подходящей информации из ограниченного числа однотипных источников, автор проявил незначительный интерес к теме проекта, но не продемонстрировал самостоятельности в работе, не использовал возможности творческого подхода. 4 балла - использована не соответствующая теме и цели проекта информация, тема проекта не раскрыта, работа шаблонная, показывающая формальное отношение автора. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
9	2	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (устное собеседование)	-	40-35 баллов: студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 34-30 баллов: студент	дифференцированный зачет

						показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 29-24 балла: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 23-0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
10	2	Бонус	Презентация проекта на научно-практических конференциях, конкурсах различного уровня	-	5	5 баллов - наличие подтверждающих документов об участии авторов с проектом в конференциях, выставках, конкурсах различного уровня. 0 баллов - отсутствие подтверждающих документов об участии авторов с проектом в конференциях, выставках, конкурсах различного уровня.	дифференцированный зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОПК-3	Знает: методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса;	+	+				+	+		+	
ОПК-3	Умеет: организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;	+				+				+	
ОПК-3	Имеет практический опыт: обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса								+		
ОПК-7	Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса	+	+	+	+		+	+		+	
ОПК-7	Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей;	+			+	+				+	
ОПК-7	Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса									+	
ОПК-8	Знает: современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных.		+	+	+	+		+	+		+
ОПК-8	Умеет: применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты;	+				+	+				+
ОПК-8	Имеет практический опыт: навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.									+	
ПК-1	Знает: основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта.				+			+		+	
ПК-1	Умеет: обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса;					+					+
ПК-1	Имеет практический опыт: составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса								+		+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*
Не предусмотрены

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Основы проектной деятельности: практикум : учебно-методическое пособие / составители Н. М. Дерешева, О. Ю. Чаптыкова. — Абакан : ХГУ им. Н.Ф. Катанова, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-7810-2107-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301343> (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

из них: *учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. Основы проектной деятельности: практикум : учебно-методическое пособие / составители Н. М. Дерешева, О. Ю. Чаптыкова. — Абакан : ХГУ им. Н.Ф. Катанова, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-7810-2107-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301343> (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Хамидулин, В. С. Основы проектной деятельности / В. С. Хамидулин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-46254-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/303623 (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Давыдович, А. Р. Основы проектной деятельности : учебно-методическое пособие / А. Р. Давыдович, И. С. Сыркова. — Сочи : СГУ, 2023. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417005 (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Методические пособия для самостоятельной работы студента	ЭБС издательства Лань	Димитров, В. П. Основы проектной деятельности в области качества : учебное пособие / В. П. Димитров, В. И. Мирный, О. А. Голубева. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 78 с. — ISBN 978-5-7890-1874-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/237752 (дата обращения: 01.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Борцова, Е. Л. Управление проектами в индустрии питания : учебное пособие / Е. Л. Борцова. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. — 64 с. — Текст :

		электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366272 (дата обращения: 02.06.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
--	--	--

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)
2. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	101 (3г)	Технологическое оборудование
Практические занятия и семинары	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	105 (3г)	Лабораторное оборудование