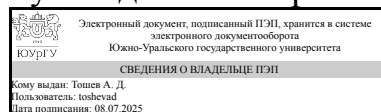


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.34 Проектная деятельность
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

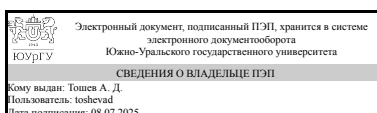
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

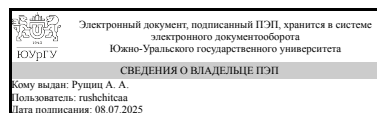
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины "Проектная деятельность" является приобретение навыков разработки, организации и управления проектной деятельностью в области пищевых технологий. Задачи работы: - формирование представлений о формах, методах и инструментах проектной деятельности; - изучение представлений о российских и зарубежных стандартах проектной деятельности; - приобретение навыков организации проектной деятельности (постановка цели и задач проекта, формирование команды, управление проектом и т.п.); - практическое применение знаний, умений и навыков в проектной деятельности в рамках предложенного проекта; - приобретение навыков представления результатов проектной работы.

Краткое содержание дисциплины

Освоение дисциплины предполагает ознакомление студентов с инструментами и методами управления проектами, на всех этапах жизненного цикла проекта, начиная с инициализации проекта, планирования его работ, организации их использования и контроля и кончая завершением. Предполагается теоретическое освоение знаний в области управления проектами, приобретение систематических знаний о закономерностях, правилах и процедурах управления проектами, изучение научных подходов и методов, используемых для повышения качества и эффективности в практической проектной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: основы организации проектной деятельности Умеет: формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм Имеет практический опыт: разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает: современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности Умеет: определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта Имеет практический опыт: организации взаимодействия между участниками проекта
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знает: теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов

	питания Умеет: применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания Имеет практический опыт: владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Знает: основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы; Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты Имеет практический опыт: разработки проектов в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: основные принципы управления проектной деятельностью Умеет: управлять и координировать деятельность команды в проекте; Имеет практический опыт: организации проектной деятельности

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.02.М7.03 Практическая стилистика научной речи, 1.Ф.02.М1.01 Основы дизайна, 1.Ф.02.М7.02 Культура речевого общения на русском языке как иностранном, 1.О.27 Основные принципы переработки сырья, 1.Ф.02.М7.01 Практическая грамматика русского языка как иностранного, 1.Ф.02.М5.02 Рекреационный потенциал туристских территорий, 1.Ф.02.М1.03 История искусства и дизайна, 1.О.22 Инженерная графика, 1.Ф.02.М5.01 Активные виды туризма, 1.Ф.02.М3.01 Спортивные и физкультурно-массовые сооружения и тренажеры, 1.Ф.02.М6.01 Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса, 1.О.33 Основы проектной деятельности, 1.Ф.02.М4.03 Основы педагогического мастерства, 1.Ф.02.М2.01 Управление коммуникациями,	Не предусмотрены

1.Ф.02.М5.03 Технология проектирования спортивно-оздоровительных услуг, 1.Ф.02.М3.02 Спортивно-оздоровительные и физкультурно-оздоровительные технологии, 1.Ф.02.М1.02 Фирменный стиль и брендинг, 1.Ф.02.М6.02 Проектирование процесса оказания услуг, 1.Ф.02.М2.03 Организация командной работы, 1.Ф.02.М6.03 Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса, 1.О.23 Электротехника и электроника, 1.Ф.02.М4.02 Педагогические технологии, 1.О.11 Психология, 1.Ф.02.М3.03 Организация спортивно-массовых мероприятий, 1.Ф.02.М4.01 Введение в педагогическую деятельность, 1.О.26 Безопасность продуктов питания, 1.О.24 Теплотехника, 1.О.31 Технология продукции общественного питания, 1.О.29 Сырье и материалы общественного питания, 1.О.09 Менеджмент, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	
---	--

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.02.М1.02 Фирменный стиль и брендинг	Знает: методы разработки стратегии бренда, основные этапы процесса разработки элементов бренда, концепции создания фирменного стиля и методы разработки графических элементов фирменного стиля Умеет: оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом, корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов, изучать основные концепции брендинга в рамках поставленных задач, генерировать идеи и разрабатывать фирменный стиль для определенного потребителя Имеет практический опыт: работы инструментами создания и разработки графических элементов бренда
1.Ф.02.М5.01 Активные виды туризма	Знает: основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации, возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков Умеет: выбирать типы и виды активного туризма в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов, планировать и проводить основные формы физкультурно-оздоровительных занятий туристической направленности с детьми

	дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми с учетом санитарно-гигиенических, климатических, региональных и национальных условий Имеет практический опыт: составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма, проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов)
1.Ф.02.М5.02 Рекреационный потенциал туристских территорий	Знает: понятие, сущность и основные характеристики рекреационного потенциала , методы разработки туристского продукта/проекта на основе рекреационного потенциала региона Умеет: проводить оценку рекреационного потенциала туристских территорий , разрабатывать предложения по формированию туристских продуктов и услуг, реализации туристских проектов на определенной территории Имеет практический опыт: анализа инновационных туристских продуктов на основе рекреационного потенциала региона, использования методов мониторинга регионального туристского рынка в процессе реализации туристских проектов на определенной территории
1.О.23 Электротехника и электроника	Знает: Особенности выполнения цепочечныхбезопасности, производственной санитарии,пожарной безопасности и охраны труда;измерения и оценивания параметровпроизводственного микроклимата, уровнязапыленности и загазованности, шума, ивибрации, освещенности рабочих мест расчетов Умеет: Разрабатывать алгоритмы расчетаэлектрических цепей Имеет практический опыт: Чтенияэлектрических схем
1.О.09 Менеджмент	Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования, Методы и технологии менеджмента.позволяющие участвовать во всех фазахорганизации производства и организацииобслуживания на предприятиях питанияразличных типов и классов, о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели, Использовать методы менеджмента,позволяющие участвовать во всех фазахорганизации производства и организацииобслуживания на предприятиях питанияразличных типов и классов, планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных

	возможностей;реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления., Работы синструментами менеджмента, позволяющимиучаствовать во всех фазах организациипроизводства и организации обслуживания напредприятиях питания различных типов иклассов, составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели
1.Ф.02.М6.03 Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса	Знает: специфику и принципы продвижения услуг в ресторанном сервисе; нормативно-правовое обеспечение деятельности по продвижению; , принципы планирования деятельности по продвижению в области ресторанного сервиса; Умеет: анализировать, и систематизировать информацию в сфере продвижения; осуществлять планирование деятельности;,, разрабатывать мероприятия и планы в области продвижения; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей; Имеет практический опыт: разработки планов продвижения; выбора эффективных каналов продвижения в сфере ресторанного сервиса, планирования деятельности в области продвижения услуг; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей
1.Ф.02.М6.02 Проектирование процесса оказания услуг	Знает: нормативно-правовые основы процесса оказания услуг; виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанном сервисе, принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса; Умеет: обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество предоставляемых услуг. , разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы обслуживания потребителей; осуществлять планирование деятельности; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей; Имеет практический опыт: разработки планов и процессов организации обслуживания потребителей; оценки качества предоставляемых услуг , проектирования услуг и планирования деятельности в области сервиса; критического

	восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей
1.Ф.02.М6.01 Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса	Знает: принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса, конъюнктуру рынка; перспективы, возможности и угрозы рынка; нормативно-правовые основы индустрии питания Умеет: планировать деятельность по направлениям ресторанного сервиса; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования деятельности в области сервиса; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей, анализа рынка и деятельности предприятий общественного питания
1.Ф.02.М3.02 Спортивно-оздоровительные и физкультурно-оздоровительные технологии	Знает: теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных технологий , способы реализации при решении профессиональных задач Умеет: формулировать задачи, подбирать соответствующие оздоровительные технологии для решения поставленных задач , осуществлять личностный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность Имеет практический опыт: использования технологий для проведения тестирования различных показателей (физического развития и двигательной активности), разработки программ, составления паспортов здоровья
1.Ф.02.М1.01 Основы дизайна	Знает: основные этапы процесса дизайн-проектирования, метод дизайн-мышления, методы активизации поиска идей Умеет: оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом, корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов, изучать контекст в рамках задачи, выделять основные проблемы, генерировать идеи и производить их отбор, создавать прототипы, тестировать их с потребителями Имеет практический опыт:
1.Ф.02.М2.03 Организация командной работы	Знает: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; стратегии и принципы командной работы; условия эффективной командной работы Умеет: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; вырабатывать

	командную стратегию и на ее основе организовать отбор членов команды для достижения поставленных целей; применять принципы и методы организации командной деятельности Имеет практический опыт: владения методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; организации и управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач разного уровня сложности
1.Ф.02.М5.03 Технология проектирования спортивно-оздоровительных услуг	Знает: основные понятия технологии проектирования спортивно-оздоровительных услуг , особенности разработки и реализации спортивно-оздоровительных услуг Умеет: выбирать содержание спортивно-оздоровительных услуг в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов , планировать и проводить основные формы физкультурно-оздоровительных занятий туристической направленности Имеет практический опыт: составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма, проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов)
1.О.24 Теплотехника	Знает: Основные законы и уравнениямолекулярной физики Умеет: Использовать физические параметры длярешения прикладных задач Имеет практический опыт: Решения задачприкладного характера
1.О.22 Инженерная графика	Знает: Правила выполнения чертежей деталей,сборочных единиц и элементов конструкций;требования стандартов Единой системыконструкторской документации (ЕСКД) иЕдиной системы технической документации(ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей,методы решения инженерно-геометрическихзадач на чертеже Умеет: Анализировать форму предметов по ихчертежам, строить и читать чертежи; решатьинженерно-геометрические задачи на чертеже;применять нормативные документы игосударственные стандарты, необходимые дляоформления чертежей и другойконструкторскотехнологической документации;уметь применять ручные (карандаш и бумага)или компьютерные технологии для построениячертежей и изучения пространственных свойствгеометрических объектов Имеет практический опыт: Выполненияпроекционных чертежей и оформленияконструкторской документации в

	соответствии сЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой
1.Ф.02.М2.01 Управление коммуникациями	Знает: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; специфику, разновидности, инструменты и возможности современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия Умеет: устанавливать коммуникации, обеспечивающие успешную работу в проектах Имеет практический опыт: владеть методиками разработки цели и задач проекта на основе эффективных коммуникаций; разработки коммуникационной сети для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
1.О.33 Основы проектной деятельности	Знает: основы социального взаимодействия и работы в команде, основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления, естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности Умеет: определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: работы в команде, участия в проектной деятельности, применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности
1.О.29 Сырье и материалы общественного питания	Знает: виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания, качественный и количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции Умеет: организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья, определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; Имеет практический опыт:

	организации рационального использования сырья при производстве продукции питания, определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов
1.Ф.02.М7.03 Практическая стилистика научной речи	Знает: приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования стилистических навыков на русском языке как иностранном) , способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка Умеет: планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования навыков использования научного стиля русского языка) на основе навыков самоконтроля , формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка Имеет практический опыт: планирования траектории развития и совершенствования своих стилистических навыков на русском языке как иностранном , выбора формулировок цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка
1.Ф.02.М4.03 Основы педагогического мастерства	Знает: принципы образования, основные приемы эффективного управления собственным временем, особенности профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики. Умеет: эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать знание о своих ресурсах и их пределах для саморазвития; проводить анализ собственной деятельности; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; управлять своим временем. , проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения. Имеет практический опыт: демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни., публично представлять результаты решения задач деятельности; планирования

	перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы развития сферы профессиональной деятельности и определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
1.О.27 Основные принципы переработки сырья	Знает: современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья, основные технологические принципы переработки сырья, научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами Умеет: анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач, использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов, обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья Имеет практический опыт: применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья, осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования, организации и проведения технологических процессов переработки сырья
1.Ф.02.М4.02 Педагогические технологии	Знает: знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта, требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности, свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели; применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы Умеет: осуществлять поиск необходимой информации для достижения задач проекта, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач проекта; проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного

	выполнения порученной работы; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; анализировать потенциальные возможности и ресурсы среды для собственного развития Имеет практический опыт: формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время; публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта, реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
1.Ф.02.М1.03 История искусства и дизайна	Знает: основные культурные и исторические стили мира и России, их характерные черты и элементы; стилевые особенности этнической культуры Южного Урала; историю развития дизайна, основные исторические периоды и их характеристики, современные тенденции и характеристики периодизации в искусстве и дизайне Умеет: узнавать изученные стили в предметах современной материальной культуры, оценивать уместность использования тех или иных стилей в конкретных ситуациях, управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию Имеет практический опыт: создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль, направление дизайна, создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль в заданные временные рамки
1.О.11 Психология	Знает: – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья, механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; проблемы соотношения академической и массовой культуры в контексте социальной стратификации общества, основные теории культурного развития на современном этапе. Умеет: – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе

	в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья, адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе; – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах, владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей
1.О.31 Технология продукции общественного питания	Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания,

	грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания, осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов
1.Ф.02.М7.02 Культура речевого общения на русском языке как иностранном	Знает: приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования навыков культуры речи на русском языке как иностранном), стратегии определения целей и задач на русском языке в соответствии с требованиями культуры речевого общения на русском языке Умеет: планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования навыков культуры речи на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля, аргументировать выбор поставленной цели проекта и оптимальность способов решения выбранных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Имеет практический опыт: планирования траектории развития и совершенствования своих навыков культуры речи на русском языке как иностранном, аргументирования выбора поставленной цели проекта и оптимальности способов решения выбранных задач
1.Ф.02.М4.01 Введение в педагогическую деятельность	Знает: формулирует задачи в соответствии с целью проекта, свои ресурсы и их пределы (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы Умеет: демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта, критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата Имеет практический опыт: аргументировано отбирает и реализует различные способы решения задач в рамках цели проекта, организации учебной деятельности и использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и умений
1.Ф.02.М3.03 Организация спортивно-массовых	Знает: документы, регламентирующие

мероприятий	проведение спортивно-массовых мероприятий; методику организации и проведения спортивных и физкультурно-массовых мероприятий; положение или регламент и расписание спортивных соревнований Умеет: определять цели, задачи и содержание физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятий с учетом особенностей и интересов занимающихся Имеет практический опыт: подготовки положения о соревновании; определения графиков проведения и программ (сценарных планов) спортивных, спортивно-массовых мероприятий, праздников; составления плана ресурсного обеспечения физкультурно-спортивного праздника, соревнования, дня здоровья и другие мероприятия оздоровительного характера; участия в судействе спортивно-оздоровительных состязаний, проводимых в рамках спортивно-оздоровительного мероприятия, в представлении приоритетов собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста
1.О.26 Безопасность продуктов питания	Знает: основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания, - основные источники загрязнения сырья пищевых продуктов; - основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией. Умеет: использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях Имеет практический опыт: управления качеством и безопасностью производимой продукции в соответствии с установленными нормами, - внедрения методов контроля безопасности пищевой продукции
1.Ф.02.М3.01 Спортивные и физкультурно-массовые сооружения и тренажеры	Знает: о своих ресурсах и их пределах (временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы, историю строительства спортивных сооружений; классификацию спортивных сооружений; особенности спортивных сооружений для различных видов спорта; состав спортивных сооружений, их габариты, разметку, пропускную способность;

	правила эксплуатации спортивных сооружений, оборудования и спортивной техники; параметры и оборудование различных спортивных объектов; расположение зрительских мест на трибунах; расположение помещений и устройства для судей и прессы Умеет: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, оценивать состояние готовности спортивного оборудования, спортивного сооружения или объекта спорта к проведению соревнований и мероприятий Имеет практический опыт:
1.Ф.02.М7.01 Практическая грамматика русского языка как иностранного	Знает: способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка, приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном) Умеет: формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка, а также исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля Имеет практический опыт: формулирования целей и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка, планирования траектории развития и совершенствования своих грамматических навыков на русском языке как иностранном
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов

	Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных, эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 110 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		6	7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	216	72	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	96	32	32	32
Лекции (Л)	0	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	96	32	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	106	35,75	35,75	34,5
Подготовка к зачету	15	5	5	5
Подготовка и выполнение индивидуального задания	15,75	0	15,75	0
Подготовка курсового проекта	14,5	0	0	14,5
Изучение и анализ научной литературы	15	15	0	0
Творческое задание	15	0	15	0
Работа с литературными источниками	15	0	0	15
Подготовка и выполнение индивидуальных заданий	15,75	15,75	0	0
Консультации и промежуточная аттестация	14	4,25	4,25	5,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет	диф.зачет,КП

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Понятие, сущность, типология проектов. Стандарты проектирования	4	0	4	0
2	Разработка концепции и планирование проекта.	20	0	20	0
3	Разработка проекта	28	0	28	0
4	Оценка и мониторинг результативности проекта	24	0	24	0
5	Представление результатов проектной деятельности	20	0	20	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	Понятие, сущность, типология проектов. Стандарты проектирования. Понятие и сущность проекта. Типология проектов. Стандарты проектирования. Проектные ограничения. Информационное обеспечение проектной деятельности. Этапы проектирования и фазы жизненного цикла проекта.	4
2	2	Разработка концепции и планирование проекта: определение тематики проекта, сбор материалов и проведение анализа в предметной области.	4
3	2	Разработка концепции и планирование проекта: формулирование целей и задач проекта, выработка гипотезы проекта.	4
4	2	Разработка концепции и планирование проекта: разработка концепции решения и образа продуктового результата проекта, формирование задания на разработку.	4
5	2	Разработка концепции и планирование проекта: разработка паспорта проекта.	4
6	2	Разработка концепции и планирование проекта: защита паспорта проекта.	4
7	3	Разработка проекта: распределение задач и функций среди участников проекта.	4
8	3	Разработка проекта: выбор инструментов для реализации проекта.	6
9	3	Разработка проекта: выполнение намеченных этапов проекта	6
10	3	Разработка проекта: выполнение намеченных этапов проекта	6
11	3	Разработка проекта: выполнение намеченных этапов проекта	6
12	4	Оценка и мониторинг результативности проекта: апробация предложенных проектных решений и корректировка результатов.	6
13	4	Оценка и мониторинг результативности проекта: апробация предложенных проектных решений и корректировка результатов.	6
14	4	Оценка и мониторинг результативности проекта: апробация предложенных проектных решений и корректировка результатов.	6
15	4	Оценка и мониторинг результативности проекта: анализ результатов проектной деятельности и его эффективность	6
16	5	Представление результатов проектной деятельности: составление отчета по проекту.	6
17	5	Представление результатов проектной деятельности: подготовка итоговой презентации	6
18	5	Представление результатов проектной деятельности: защита отчета по проекту	6
19	5	Представление результатов проектной деятельности: анализ и обсуждение итогов проектной работы	2

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 зачету	ПУМД, ЭУМД	6	5
Подготовка и выполнение индивидуального задания	ПУМД, ЭУМД	7	15,75
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	8	5
Подготовка курсового проекта	ПУМД, ЭУМД	8	14,5
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	7	5
Изучение и анализ научной литературы	ПУМД, ЭУМД	6	15
Творческое задание	ПУМД, ЭУМД	7	15
Работа с литературными источниками	ПУМД, ЭУМД	8	15
Подготовка и выполнение индивидуальных заданий	ПУМД, ЭУМД	6	15,75

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	6	Текущий контроль	Подготовка и защита практических работ (1-4 работы)	0,3	20	Защита практических работ проходит в форме устного собеседования. Максимальный балл за собеседование при защите одной практической работы – 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов – студент показал глубокие знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты подкреплены практическими примерами, имеют четкую аргументацию, при ответах на вопросы студент легко	зачет

					оперирует научными понятиями, использует профессиональную терминологию; 4 балла – студент показал хорошие знания в рамках разрабатываемого проекта, в большинстве ответов прослеживается логика и четкость изложения мыслей, студент пытается объяснить полученные результаты с помощью примеров, при ответах на вопросы использует профессиональную терминологию; 3 балла - студент показал удовлетворительные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах не всегда прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент затрудняется использовать профессиональную терминологию; 2 балла - студент показал отрывочные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах отсутствует логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент	
--	--	--	--	--	--	--

						испытывает затруднения; 0 баллов – студент не прошел собеседование.	
2	6	Текущий контроль	Подготовка и защита практических работ (5-8 работы)	0,3	20	Защита практических работ проходит в форме устного собеседования. Максимальный балл за собеседование при защите одной практической работы – 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов – студент показал глубокие знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты подкреплены практическими примерами, имеют четкую аргументацию, при ответах на вопросы студент легко оперирует научными понятиями, использует профессиональную терминологию; 4 балла – студент показал хорошие знания в рамках разрабатываемого проекта, в большинстве ответов прослеживается логика и четкость изложения мыслей, студент пытается объяснить полученные результаты с помощью примеров, при ответах на вопросы использует профессиональную терминологию; 3 балла - студент показал удовлетворительные знания в рамках разрабатываемого	зачет

					проекта, в ответах не всегда прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент затрудняется использовать профессиональную терминологию; 2 балла - студент показал отрывочные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах отсутствует логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент испытывает затруднения; 0 баллов – студент не прошел собеседование.	
3	6	Текущий контроль	Круглый стол (дискуссия)	0,3	5 баллов - студент активно участвует в групповых обсуждениях всех вопросов круглого стола, демонстрирует результаты самостоятельной аналитической работы с информационными источниками, аргументирует свою точку зрения; 4 балла - студент активно участвует в групповых обсуждениях всех вопросов круглого стола, демонстрирует результаты	зачет

						самостоятельной аналитической работы с информационными источниками, не всегда полно аргументирует свою точку зрения; 3 балла - студент участвует в обсуждении только части вопросов круглого стола, используя при этом только основные материалы, не аргументирует свою точку зрения; 2 балла - студент не участвует в обсуждении спорных вопросов круглого стола, не имеет собственной точки зрения; 0 баллов – студент отсутствовал на собеседовании.	
4	6	Текущий контроль	Тестирование 1	0,1	10	Каждый тест включает 10 вопросов, формируемых на основе общего банка вопросов. На выполнение теста дается 10 минут, 1 попытка. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Максимальный балл за тест – 10, пороговое значение – 6.	зачет
5	6	Промежуточная аттестация	Зачет (устное собеседование)	-	40	35-40 баллов: студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие теоретические знания, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 30-34 баллов: студент демонстрирует хорошие знания, оперирует профессиональной	зачет

					терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 24-29 балла: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность при ответах, не всегда дает исчерпывающие ответы. 0-23 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает грубые ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
6	7	Текущий контроль	Подготовка и защита практических работ (9-12 работы)	0,3 20	Защита практических работ проходит в форме устного собеседования. Максимальный балл за собеседование при защите одной практической работы – 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов – студент показал глубокие знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты подкреплены практическими примерами, имеют четкую аргументацию,	зачет

					при ответах на вопросы студент легко оперирует научными понятиями, использует профессиональную терминологию; 4 балла – студент показал хорошие знания в рамках разрабатываемого проекта, в большинстве ответов прослеживается логика и четкость изложения мыслей, студент пытается объяснить полученные результаты с помощью примеров, при ответах на вопросы использует профессиональную терминологию; 3 балла - студент показал удовлетворительные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах не всегда прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент затрудняется использовать профессиональную терминологию; 2 балла - студент показал отрывочные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах отсутствует логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию,	
--	--	--	--	--	--	--

						при ответах на вопросы студент испытывает затруднения; 0 баллов – студент не прошел собеседование.	
7	7	Текущий контроль	Подготовка и защита практических работ (13-16 работы)	0,3	20	Защита практических работ проходит в форме устного собеседования. Максимальный балл за собеседование при защите одной практической работы – 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов – студент показал глубокие знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты подкреплены практическими примерами, имеют четкую аргументацию, при ответах на вопросы студент легко оперирует научными понятиями, использует профессиональную терминологию; 4 балла – студент показал хорошие знания в рамках разрабатываемого проекта, в большинстве ответов прослеживается логика и четкость изложения мыслей, студент пытается объяснить полученные результаты с помощью примеров, при ответах на вопросы использует профессиональную терминологию; 3 балла - студент показал удовлетворительные	зачет

					знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах не всегда прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент затрудняется использовать профессиональную терминологию; 2 балла - студент показал отрывочные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах отсутствует логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент испытывает затруднения; 0 баллов – студент не прошел собеседование.	
8	7	Текущий контроль	Круглый стол (дискуссия)	0,3	5 баллов - студент активно участвует в групповых обсуждениях всех вопросов круглого стола, демонстрирует результаты самостоятельной аналитической работы с информационными источниками, аргументирует свою точку зрения; 4 балла - студент активно участвует в групповых обсуждениях всех вопросов круглого	зачет

						стола, демонстрирует результаты самостоятельной аналитической работы с информационными источниками, не всегда полно аргументирует свою точку зрения; 3 балла - студент участвует в обсуждении только части вопросов круглого стола, используя при этом только основные материалы, не аргументирует свою точку зрения; 2 балла - студент не участвует в обсуждении спорных не вопросов круглого стола, не имеет собственной точки зрения; 0 баллов – студент отсутствовал на собеседовании.	
9	7	Текущий контроль	Тестирование 2	0,1	10	Каждый тест включает 10 вопросов, формируемых на основе общего банка вопросов. На выполнение теста дается 10 минут, 1 попытка. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Максимальный балл за тест – 10, пороговое значение – 6.	зачет
10	7	Промежуточная аттестация	Зачет (устное собеседование)	-	40	35-40 баллов: студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие теоретические знания, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 30-34 баллов: студент демонстрирует хорошие знания,	зачет

					оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 24-29 балла: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность при ответах, не всегда дает исчерпывающие ответы. 0-23 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает грубые ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)		
11	8	Текущий контроль	Подготовка и защита практических работ (17-20 работы)	0,3	20	Защита практических работ проходит в форме устного собеседования. Максимальный балл за собеседование при защите одной практической работы – 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов – студент показал глубокие знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты подкреплены практическими	дифференцированный зачет

					примерами, имеют четкую аргументацию, при ответах на вопросы студент легко оперирует научными понятиями, использует профессиональную терминологию; 4 балла – студент показал хорошие знания в рамках разрабатываемого проекта, в большинстве ответов прослеживается логика и четкость изложения мыслей, студент пытается объяснить полученные результаты с помощью примеров, при ответах на вопросы использует профессиональную терминологию; 3 балла - студент показал удовлетворительные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах не всегда прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент затрудняется использовать профессиональную терминологию; 2 балла - студент показал отрывочные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах отсутствует логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими	
--	--	--	--	--	--	--

						примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент испытывает затруднения; 0 баллов – студент не прошел собеседование.	
12	8	Текущий контроль	Подготовка и защита практических работ (21-24 работы)	0,3	20	Защита практических работ проходит в форме устного собеседования. Максимальный балл за собеседование при защите одной практической работы – 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов – студент показал глубокие знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты подкреплены практическими примерами, имеют четкую аргументацию, при ответах на вопросы студент легко оперирует научными понятиями, использует профессиональную терминологию; 4 балла – студент показал хорошие знания в рамках разрабатываемого проекта, в большинстве ответов прослеживается логика и четкость изложения мыслей, студент пытается объяснить полученные результаты с помощью примеров, при ответах на вопросы использует профессиональную терминологию; 3 балла - студент	дифференцированный зачет

					показал удовлетворительные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах не всегда прослеживается логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент затрудняется использовать профессиональную терминологию; 2 балла - студент показал отрывочные знания в рамках разрабатываемого проекта, в ответах отсутствует логика и четкость изложения мыслей, полученные результаты не подкреплены практическими примерами, имеют слабую аргументацию, при ответах на вопросы студент испытывает затруднения; 0 баллов – студент не прошел собеседование.	
13	8	Текущий контроль	Круглый стол (дискуссия)	0,3	5 5 баллов - студент активно участвует в групповых обсуждениях всех вопросов круглого стола, демонстрирует результаты самостоятельной аналитической работы с информационными источниками, аргументирует свою точку зрения; 4 балла - студент активно участвует в групповых	дифференцированный зачет

						обсуждениях всех вопросов круглого стола, демонстрирует результаты самостоятельной аналитической работы с информационными источниками, не всегда полно аргументирует свою точку зрения; 3 балла - студент участвует в обсуждении только части вопросов круглого стола, используя при этом только основные материалы, не аргументирует свою точку зрения; 2 балла - студент не участвует в обсуждении спорных вопросов круглого стола, не имеет собственной точки зрения; 0 баллов – студент отсутствовал на собеседовании.	
14	8	Текущий контроль	Тестирование 3	0,1	10	Каждый тест включает 10 вопросов, формируемых на основе общего банка вопросов. На выполнение теста дается 10 минут, 1 попытка. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Максимальный балл за тест – 10, пороговое значение – 6.	дифференцированный зачет
15	8	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет (устное собеседование)	-	40	"отлично" (35-40 баллов): студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие теоретические знания, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы	дифференцированный зачет

					"хорошо" (30-34 баллов): студент демонстрирует хорошие знания, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. "Удовлетворительно" (24-29 балла): студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность при ответах, не всегда дает исчерпывающие ответы. "неудовлетворительно" (0-23 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает грубые ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится в форме устного собеседования по результатам проектной работы. На собеседовании студент представляет короткий доклад по материалам проекта (цель, задачи, достигнутые результаты, степень апробации и внедрения) и отвечает на вопросы преподавателя. Оценивание проводится по балльно-рейтинговой системе в соответствии с критериями, установленными в рабочей программе.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые проекты	Промежуточная аттестация по курсовому проектированию проводится в форме защиты проекта. Студент	В соответствии с п. 2.7

	предоставляет на защиту полностью подготовленный и проверенный руководителем проект. Защита состоит в коротком докладе и ответе на вопросы. Оценивание проводится по системе БРС и критериям, разработанным преподавателем в РПД.	Положения
дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет проводится в форме устного собеседования по результатам проектной работы. На собеседовании студент представляет короткий доклад по материалам проекта (цель, задачи, достигнутые результаты, степень апробации и внедрения) и отвечает на вопросы преподавателя. Оценивание проводится по балльно-рейтинговой системе в соответствии с критериями, установленными преподавателем.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Зачет проводится в форме устного собеседования по результатам проектной работы. На собеседовании студент представляет короткий доклад по материалам проекта (цель, задачи, достигнутые результаты, степень апробации и внедрения) и отвечает на вопросы преподавателя. Оценивание проводится по балльно-рейтинговой системе в соответствии с критериями, установленными в рабочей программе.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
УК-2	Знает: основы организации проектной деятельности			+	+	+										
УК-2	Умеет: формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм	+		+		+										
УК-2	Имеет практический опыт: разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков	+				+										
УК-3	Знает: современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности			+	+	+										
УК-3	Умеет: определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта	+		+		+										
УК-3	Имеет практический опыт: организации взаимодействия между участниками проекта	+				+										
ОПК-3	Знает: теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания									++						
ОПК-3	Умеет: применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания		+				+++			+						

ОПК-3	Имеет практический опыт: владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания	+						+++	+										
ОПК-5	Знает: основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы;									++									+
ОПК-5	Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты	+						+++	+										+
ОПК-5	Имеет практический опыт: разработки проектов в в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков	+						+++	+										+
ПК-3	Знает: основные принципы управления проектной деятельностью																+	+	+
ПК-3	Умеет: управлять и координировать деятельность команды в проекте;	+												+	+	+			+
ПК-3	Имеет практический опыт: организации проектной деятельности	+												+	+	+			+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. . Т. 1 / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 349, [2] с. : ил.

2. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. . Т. 2 / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 413, [2] с. : ил.

3. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания : = English for cooking and catering / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - М. : Академия, 2005. - 319 с. : ил.

4. Мередит Д. Управление проектами : учебник для доп. проф. образования / Д. Мередит, С. Мантел (мл.) ; пер. с англ. В. Кузина. - 8-е изд.. - СПб. и др. : Питер, 2014. - 638, [1] с. : ил.

5. Романова М. В. Управление проектами : учеб. пособие по специальности "Менеджмент организации" / М. В. Романова. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2007. - 253 с. : ил.

б) дополнительная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя / сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др.. - М. : Экономические новости, 2007. - 815 с. : ил.
2. Питание и общество : проф. кулинар. журн. / Межрегион. Ассоц. кулинаров России. - М., 2012-2015. -
3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : Учеб. для нач. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М. : Академия, 2002. - 456,[1] с. : ил.

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

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Долматова, И. А. Проектная деятельность: организация производства и обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / И. А. Долматова, В. Ф. Рябова, Т. Н. Зайцева. — Магнитогорск : МГТУ им. Г.И. Носова, 2023. — 150 с. — ISBN 978-5-9967-2888-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/432749>

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Долматова, И. А. Проектная деятельность: организация производства и обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / И. А. Долматова, В. Ф. Рябова, Т. Н. Зайцева. — Магнитогорск : МГТУ им. Г.И. Носова, 2023. — 150 с. — ISBN 978-5-9967-2888-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/432749>

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Березина, Н. А. Проектная деятельность в пищевых системах : учебно-методическое пособие / Н. А. Березина. — Орел : ОрелГАУ, 2024. — 88 с. https://e.lanbook.com/book/442310
2	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Оптимизация технологических процессов в пищевых системах из растительного сырья. Практикум : учебное пособие / Е. А. Вечтомова, Е. В. Назимова, А. С. Марков, В. Ю. Богер. — Кемерово : КемГУ, 2025. — 104 с. https://e.lanbook.com/book/495467
3	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли : учебное пособие / М. В. Каледина, В. П. Витковская, Д. А. Литовкина [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 270 с. https://e.lanbook.com/book/455390
4	Основная литература	ЭБС издательства	Инновационные направления развития пищевых технологий : монография / А. А. Дубровский, Н. Б.

		Лань	Ордина, В. В. Алифанова [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 151 с. https://e.lanbook.com/book/455408
5	Методические пособия для самостоятельной работы студента	ЭБС издательства Лань	Чабанова, Е. В. Введение в проектную деятельность : учебно-методическое пособие / Е. В. Чабанова. — Пермь : ПНИПУ, 2024. — 77 с. https://e.lanbook.com/book/492425
6	Методические пособия для самостоятельной работы студента	ЭБС издательства Лань	Пищевые здоровьесберегающие технологии: сборник тезисов III Международного Симпозиума «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ», посвященного 90-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова (20–21 сентября 2024 г., г. Кемерово. Кемеровский государственный университет) : сборник научных трудов / под редакцией А. Ю. Просекова. — Кемерово : КемГУ, 2024. — 660 с. https://e.lanbook.com/book/457280

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено