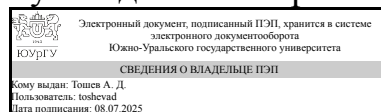


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



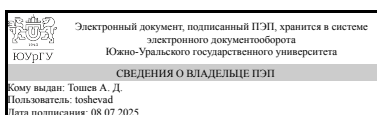
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.30 Проектная деятельность
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

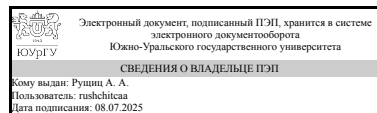
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

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
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	Знает: понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса Умеет: применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса Имеет практический опыт: внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	Знает: основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; Умеет: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса Имеет практический опыт: использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение	Знает: методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением

сервисных продуктов	сервисных услуг; Умеет: проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг Имеет практический опыт: проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Знает: методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса Умеет: проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса Имеет практический опыт: расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса
ОПК-6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	Знает: основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса Умеет: разрабатывать нормативную документация в сфере ресторанного сервиса Имеет практический опыт: разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса
ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; Умеет: производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия Имеет практический опыт: разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений

ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; Умеет: разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания Имеет практический опыт: использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.13 Правоведение, 1.О.23 Документационное обеспечение профессиональной деятельности, 1.Ф.01 Организация предпринимательской деятельности, 1.О.18 Цифровые технологии, 1.Ф.02 Технические средства предприятий сервиса, 1.О.08 Экономика, Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	ФД.02 Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания, ФД.01 Перспективы развития ресторанного бизнеса

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.01 Организация предпринимательской деятельности	Знает: правовые аспекты предпринимательской деятельности Умеет: применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса Имеет практический опыт: в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса
1.О.08 Экономика	Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, закономерности функционирования современной рыночной

	экономики на микро- и макроуровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности
1.Ф.02 Технические средства предприятий сервиса	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
1.О.13 Правоведение	Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности Умеет: самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм Имеет практический опыт: :ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом

	юридических норм, побуждающих к коррективке профессиональной деятельности
1.О.23 Документационное обеспечение профессиональной деятельности	Знает: принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса Умеет: составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса Имеет практический опыт: самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом
1.О.18 Цифровые технологии	Знает: современные цифровые технологии , различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения, различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения основные аспекты проблемы информационной безопасности и защиты информации: основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации Умеет: решать производственные задачи с использованием современных цифровых технологий, решать профессиональные задачи на основе современных программных средств, решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные презентации Имеет практический опыт: использования современных цифровых технологий для решения профессиональных задач, использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач , использования вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.) в профессиональной деятельности
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	Знает: методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания , современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации Умеет: использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия

	решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий, : использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;,, использования современных программных средств для решения производственных задач
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 38 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

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>	24	8	8	8
Лекции (Л)	0	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	24	8	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	178	59,75	59,75	58,5
Подготовка курсового проекта	20,5	0	0	20,5
Подготовка и выполнение индивидуальных заданий	21,75	21,75	0	0
Подготовка к зачету	45	15	15	15
Подготовка и выполнение индивидуального задания	21,75	0	21,75	0
Творческое задание	23	0	23	0
Работа с литературными источниками	23	0	0	23
Изучение и анализ научной литературы	23	23	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	2	0	2	0
2	Разработка концепции и планирование проекта.	4	0	4	0
3	Разработка проекта	8	0	8	0
4	Оценка и мониторинг результативности проекта	6	0	6	0
5	Представление результатов проектной деятельности	4	0	4	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.	2
2	2	Разработка концепции и планирование проекта: определение тематики проекта, сбор материалов и проведение анализа в предметной области, формулирование целей и задач проекта, выработка гипотезы проекта, разработка концепции решения и образа продуктового результата проекта, формирование задания на разработку, защита паспорта проекта.	4
3	3	Разработка проекта: распределение задач и функций среди участников проекта, выбор инструментов для реализации проекта.	4
4	3	Разработка проекта: выполнение намеченных этапов проекта.	4
5	4	Оценка и мониторинг результативности проекта: апробация предложенных проектных решений и корректировка результатов, анализ результатов проектной деятельности и его эффективность	6
6	5	Представление результатов проектной деятельности: составление отчета по проекту, защита отчета и анализ и обсуждение итогов проектной работы	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 курсового проекта	ПУМД, ЭУМД	8	20,5
Подготовка и выполнение индивидуальных заданий	ПУМД, ЭУМД	6	21,75
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	8	15
Подготовка и выполнение индивидуального задания	ПУМД, ЭУМД	7	21,75
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	7	15
Творческое задание	ПУМД, ЭУМД	7	23
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	6	15
Работа с литературными источниками	ПУМД, ЭУМД	8	23
Изучение и анализ научной литературы	ПУМД, ЭУМД	6	23

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 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;	зачет

						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	зачет

					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 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 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 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	зачет

						не 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 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.	зачет

					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, 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	зачет

						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	зачет

					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 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	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 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	зачет

						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, 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	зачет

						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 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	дифференцированный зачет

					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	дифференцированный зачет

					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 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 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	дифференцированный зачет

						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.	
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 "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.	дифференцированный зачет

					"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
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
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
курсовые проекты	Промежуточная аттестация по курсовому проектированию проводится в форме защиты проекта. Студент 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	В соответствии с п. 2.7 Положения

	преподавателем в РПД.	
--	-----------------------	--

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
ОПК-1	Знает: понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса			++												
ОПК-1	Умеет: применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса	+++														
ОПК-1	Имеет практический опыт: внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса	+++														
ОПК-2	Знает: основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса;			++												
ОПК-2	Умеет: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса	+++														
ОПК-2	Имеет практический опыт: использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса	+++														
ОПК-4	Знает: методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг;								+++							
ОПК-4	Умеет: проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг				++++					+						
ОПК-4	Имеет практический опыт: проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг				++++					+						
ОПК-5	Знает: методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса								+++							
ОПК-5	Умеет: проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса				++++					+						
ОПК-5	Имеет практический опыт: расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса				++++					+						
ОПК-6	Знает: основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса														+	+
ОПК-6	Умеет: разрабатывать нормативную документация в сфере ресторанного сервиса										+					+
ОПК-6	Имеет практический опыт: разработки и внедрения										+					+

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>

№	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 Лань	Инновационные направления развития пищевых технологий : монография / А. А. Дубровский, Н. Б. 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