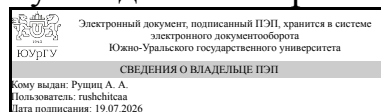


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. А. Руциц

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.32 Основы проектной деятельности
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

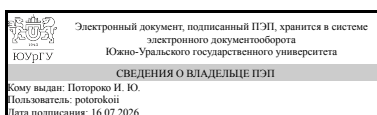
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

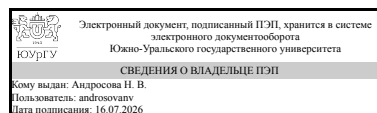
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель преподавания дисциплины: формирование у обучающихся готовности к участию и организации проектной и исследовательской деятельности в профессиональной сфере. Задачи преподавания дисциплины: - формирование представлений обучающихся о теоретических основах проектной и исследовательской деятельности в профессиональной сфере; - развитие практических умений и навыков по проектной и исследовательской деятельности в профессиональной сфере; - формирование мотивации к проектной и исследовательской деятельности.

Краткое содержание дисциплины

Проектная деятельность в современной индустрии питания. Сущность и структура проектной деятельности. Проблематика проекта. Внутренняя структура и жизненный цикл проекта. Команда проекта. Научно-исследовательский проект. Планирование и организация исследования. Методы исследования. Презентация и защита проекта.

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 и правовые нормы ее осуществления Умеет: формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм Имеет практический опыт: участия в проектной деятельности
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает: основы социального взаимодействия и работы в команде Умеет: определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды Имеет практический опыт: работы в команде
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знает: естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности Умеет: использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.О.33 Проектная деятельность, 1.Ф.02.М8.01 Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса, 1.Ф.02.М8.03 Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса, 1.Ф.02.М3.03 Организация командной работы, 1.Ф.02.М3.01 Управление коммуникациями, 1.Ф.02.М2.03 История искусства и дизайна, 1.Ф.02.М5.01 Введение в педагогическую деятельность, 1.Ф.02.М8.02 Проектирование процесса оказания услуг, 1.О.19 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, 1.О.31 Маркетинг, 1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания, 1.Ф.02.М2.01 Основы дизайна, 1.Ф.02.М4.03 Организация спортивно-массовых мероприятий, 1.Ф.02.М7.03 Технология проектирования спортивно-оздоровительных услуг, 1.Ф.02.М5.02 Педагогические технологии, 1.О.09 Менеджмент, 1.Ф.02.М4.01 Спортивные и физкультурно-массовые сооружения и тренажеры, 1.Ф.02.М2.02 Фирменный стиль и брендинг, 1.Ф.02.М9.03 Практическая стилистика научной речи, 1.О.18 Биохимия, 1.Ф.02.М5.03 Основы педагогического мастерства, 1.О.14 Физическая химия, 1.Ф.02.М9.01 Практическая грамматика русского языка как иностранного, 1.Ф.02.М9.02 Культура речевого общения на русском языке как иностранном, 1.Ф.02.М4.02 Спортивно-оздоровительные и физкультурно-оздоровительные технологии, 1.Ф.02.М7.01 Активные виды туризма, 1.Ф.02.М7.02 Рекреационный потенциал туристских территорий

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 72,75 ч.
контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		1	2
Общая трудоёмкость дисциплины	144	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	32	32
Лекции (Л)	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	64	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	71,25	35,75	35,5
Подготовка к зачету	12,25	12,25	0
Подготовка к семинарам	23,5	13,5	10
Подготовка к тестированию	20	10	10
Подготовка к дифференцированному зачету	15,5	0	15,5
Консультации и промежуточная аттестация	8,75	4,25	4,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	диф.зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Проектная деятельность в современной индустрии питания	8	0	8	0
2	Сущность и структура проектной деятельности	4	0	4	0
3	Проблематика проекта	8	0	8	0
4	Внутренняя структура и жизненный цикл проекта	4	0	4	0
5	Команда проекта	8	0	8	0
6	Научно-исследовательский проект	4	0	4	0
7	Планирование и организация исследования	12	0	12	0
8	Методы исследования	4	0	4	0
9	Презентация и защита проекта	12	0	12	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	Проектная деятельность в современной индустрии питания. Компетенции человека XXI века. Историко-культурные предпосылки развития проектной деятельности в индустрии питания. Развитие и применений идей	4

		проектирования в сфере индустрии питания. Проектирование в современной индустрии питания.	
2	1	Семинар по теме: "Проектная деятельность как инструмент развития индустрии питания"	4
3	2	Проект: понятие и содержание. Основные признаки проекта. Классификация проектов. Цели и задачи проекта. SMART–тест для формулировки цели проекта. Структура проекта. Паспорт проектной идеи.	4
4	3	Проблема проекта. Требования к формулировке проблемы. Технологии генерирования идей преодоления проблемы (мозговой штурм, dragon dreaming, бег ассоциаций, 6 шляп, метод Уолта Диснея и др.)	4
5	3	Семинар по теме "Современные проблемы индустрии питания"	4
6	4	Типы структурных моделей проекта (дерево целей, матрица распределения ответственности, сетевая модель проекта, дерево стоимости, дерево ресурсов, дерево рисков). Основные фазы жизненного цикла проектов. Типы управления в проектных группах.	4
7	5	Этапы формирования команды. Стили лидерства в проектной команде. Окружение и участники проекта. Работа со стекхолдерами проекта. Управление командой проекта.	4
8	5	Семинар по теме: "Команда проекта"	4
9	6	Содержание и сущность научно-исследовательского проекта. Методология научного исследования. Примеры научно-исследовательских проектов в профессиональной деятельности	4
10	7	Этапы научно-исследовательского проекта. Определение целей, задач, объектов, предметов научного исследования. Формирование календарного плана проекта.	4
11	7	Бюджет проекта. Источники и типы финансирования проекта. Разработка бизнес-плана проекта.	4
12	7	Семинар по теме: "Планирование в проектной деятельности"	4
13	8	Качественные и количественные методы исследования. Опросные методы исследования. Наблюдение как метод исследования. Эксперимент как метод исследования. Метод экспертной оценки.	4
14	9	Правила публичного выступления. Основные ошибки оратора. Storytelling и логика выступления. Правила работы с мультимедийной презентацией.	4
15	9	Семинар на тему: "Презентация проекта"	4
16	9	Оценка и мониторинг результативности проекта. Индикаторы и показатели результативности проекта. Критерии оценивания проектов.	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	1	12,25
Подготовка к семинарам	ОЛ, ДЛ	1	13,5
Подготовка к семинарам	ОЛ, ДЛ	2	10
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	1	10
Подготовка к дифференцированному	ОЛ, ДЛ	2	15,5

зачету			
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	2	10

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

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

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	1	Текущий контроль	Отчет по результатам семинара: "Проектная деятельность как инструмент развития индустрии питания"	0,1	5	Каждый семинар соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме	зачет

						работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
2	1	Текущий контроль	Отчет по результатам семинара: "Современные проблемы индустрии питания"	0,1	5	Каждый семинар соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует	зачет

						заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
3	1	Текущий контроль	Отчет по результатам семинара: "Команда проекта"	0,1	5	Каждый семинар соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный	зачет

					взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
4	1	Текущий контроль	Составление глоссария	0,1	5 Каждый семинар соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на	зачет

					вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)		
5	1	Текущий контроль	Эссе на тему: "Компетенции профессионала индустрии питания в	0,1	5	Объем эссе - 1000-1500 слов. Максимальный балл за данную работу - 5,	зачет

			XXI веке"			порядок начисления баллов следующий: 1 балл - эссе соответствует заданной тематике; 1 балл - объем эссе соответствует заданному промежутку; 1 балл - студент при написании проявил творческий подход, выразил собственное отношение к проблеме, приведены примеры из личного опыта; 1 балл - работа оригинальная (степень оригинальности - не менее 75%); 1 балл - соблюдены сроки сдачи работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
6	1	Текущий контроль	SMART-анализ проектной идеи	0,1	5	Критерии оценки работы: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный	зачет

					взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
7	1	Текущий контроль	Составление предварительного паспорта проекта	0,1	5 Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4	зачет

					балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)		
8	1	Текущий контроль	Тестирование (1 семестр)	0,15	10	Тест содержит 10-20 вопросов. Ограничение по времени - 10-20 минут. количество попыток - 1. Максимальное	зачет

					количество баллов - 10. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов больше или равно 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
9	1	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40 Зачет проходит в форме устного собеседования по вопросам, представленным в билетах. Количество вопросов в каждом билете - 2. Критерии выставления баллов: - "Зачтено" (40-24 балла): обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; не допускает существенных неточностей; аргументирует научные положения; делает выводы и обобщения; владеет системой специализированных понятий. - "Не зачтено" (23,9-0 баллов): обучающийся не усвоил значительной части программного материала; допускает существенные ошибки и неточности	зачет

						при рассмотрении проблем в конкретном направлении; не может аргументировать научные положения; не формулирует выводов и обобщений. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
10	2	Текущий контроль	Отчет по семинару: "Планирование в проектной деятельности"	0,1	5	Каждый семинар соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении	дифференцированный зачет

					задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)		
11	2	Текущий контроль	Отчет по семинару: "Презентация проекта"	0,1	5	Каждый семинар соответствует 5 баллам. Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческий подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает	дифференцированный зачет

					хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)		
12	2	Текущий контроль	Составление сметы проекта	0,1	5	Критерии оценки: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, студент проявил самостоятельность и творческих подход при выполнении задания, при ответе на вопросы студент показывает глубокое знание материала. 4 балла - работа соответствует заданию, работа самостоятельная, предпринята попытка	дифференцированный зачет

						представить личный взгляд на тему задания, применены элементы творчества, при ответе на вопросы студент показывает хорошее знание материала. 3 балла - работа в целом соответствует заданию, некоторые элементы раскрыты не полностью и требуют доработки, при выполнении задания студент применял стандартные подходы, вопросы по теме работы у студента вызывают затруднения. 2 балла - работа не соответствует теме задания, работа представляет собой изложение общеизвестных фактов, студент затрудняется отвечать на вопросы по теме работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
13	2	Текущий контроль	Презентация и защита проекта	0,15	10	10 баллов - тема проекта раскрыта исчерпывающе, автор продемонстрировал глубокие знания, выходящие за рамки программы, работа отличается творческим подходом, собственным оригинальным отношением автора к	дифференцированный зачет

					идея проекта, работа отличается четким и грамотным оформлением в точном соответствии с установленными правилами, работа содержит достаточно полную информацию из разнообразных источников. 8 баллов - тема проекта раскрыта, автор показал знание темы в рамках программы, работа содержит необходимый объем подходящей информации, работа самостоятельная, демонстрирующая серьезную заинтересованность автора, предпринята попытка представить личный взгляд на тему проекта, применены элементы творчества, 6 баллов - большая часть представленной информации не относится к теме работы, тема проекта раскрыта фрагментарно, работа содержит незначительный объем подходящей информации из ограниченного числа однотипных источников, автор проявил незначительный интерес к теме проекта, но не продемонстрировал самостоятельности в работе, не использовал возможности творческого подхода. 4 балла - использована не соответствующая	
--	--	--	--	--	--	--

						теме и цели проекта информация, тема проекта не раскрыта, работа шаблонная, показывающая формальное отношение автора. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
14	2	Текущий контроль	Тестирование (семестр 2)	0,15	10	Тест содержит 10-20 вопросов. Ограничение по времени - 10-20 минут. количество попыток - 1. Максимальное количество баллов - 10. Тест считается пройденным, если количество правильных ответов больше или равно 60%. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	дифференцированный зачет
15	2	Бонус	Презентация проекта (элементов проекта) на научно-практических конференциях, конкурсах различного уровня	-	5	5 баллов - наличие подтверждающих документов об участии авторов с проектом в конференциях, выставках, конкурсах различного уровня. 0 баллов - отсутствие подтверждающих	дифференцированный зачет

						документов об участии авторов с проектом в конференциях. выставках, конкурсах различного уровня. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
16	2	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	40	Дифференцированный зачет проводится в устной форме по вопросам, представленным в билете; в каждом билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное прохождение дифференцированного зачета - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко	дифференцированный зачет

					отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет проводится в устной форме по вопросам, представленным в билете; в каждом билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	прохождение дифференцированного зачета - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
зачет	Зачет проходит в форме устного собеседования по вопросам, представленным в билетах. Количество вопросов в каждом билете - 2. Критерии выставления баллов: - "Зачтено" (40-24 балла): обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; не допускает существенных неточностей; аргументирует научные положения; делает выводы и обобщения; владеет системой специализированных понятий. - "Не зачтено" (23,9-0 баллов): обучающийся не усвоил значительной части программного материала; допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; не может аргументировать научные положения; не формулирует выводов и обобщений. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	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	16
УК-2	Знает: основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления						+	+	+	+	+	+	+	+			+
УК-2	Умеет: формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм								+	+	+	+	+	+			+
УК-2	Имеет практический опыт: участия в проектной деятельности										+	+	+	+		+	
УК-3	Знает: основы социального взаимодействия и работы в команде			+					+	+				+			+
УК-3	Умеет: определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды			+					+					+			+

УК-3	Имеет практический опыт: работы в команде			+									+		+	
ОПК-2	Знает: естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности	+	+			+	+	+								+
ОПК-2	Умеет: использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности		+		+	+	+	+								+
ОПК-2	Имеет практический опыт: применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной 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. 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.
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. 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.
3. 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.

б) дополнительная литература:

1. Полковников А. В. Управление проектами. Полный курс MBA / А. В. Полковников, М. Ф. Дубовик. - М. : Олимп-Бизнес, 2018. - 533 с. : ил.

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

1. Пищевая промышленность : науч.-произв.журн. / Изд-во "Пищевая промышленность". - М., 2001-. -. URL:
<http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=first>

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Давыдович, А. Р. Основы проектной деятельности : учебно-методическое пособие / А. Р. Давыдович, И. С. Сыркова. — Сочи : СГУ, 2023. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/417005> (дата обращения: 16.07.2026). —
Режим доступа: для авториз. пользователей.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Давыдович, А. Р. Основы проектной деятельности : учебно-методическое пособие / А. Р. Давыдович, И. С. Сыркова. — Сочи : СГУ, 2023. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417005> (дата обращения: 16.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Хамидулин, В. С. Основы проектной деятельности / В. С. Хамидулин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-46254-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/303623 (дата обращения: 16.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Методические пособия для самостоятельной работы студента	ЭБС издательства Лань	Давыдович, А. Р. Основы проектной деятельности : учебно-методическое пособие / А. Р. Давыдович, И. С. Сыркова. — Сочи : СГУ, 2023. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417005 (дата обращения: 16.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Новоселов, С. В. Управление инновационными проектами: разработка и практическая реализация инновационных проектов в сфере питания : учебное пособие / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-98879-211-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222452 (дата обращения: 16.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система Znaniy.com	Основы проектной деятельности : учебник / Ю.А. Алексеева, М.В. Гашков, М.И. Имамвердиева ; под ред. О.Л. Чулановой. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 307 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2143432. - ISBN 978-5-16-019902-3. - Текст : электронный. - URL: https://znaniy.ru/catalog/product/2143432 (дата обращения: 16.07.2026). — Режим доступа: по подписке.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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