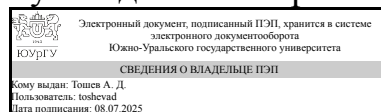


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

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

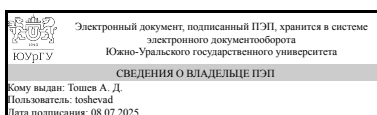
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

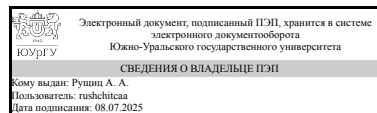
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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.О.26 Безопасность продуктов питания, 1.О.33 Основы проектной деятельности, 1.О.24 Теплотехника, 1.О.23 Электротехника и электроника, 1.Ф.01 Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса, 1.О.11 Психология, 1.О.07 Экономика, 1.О.09 Менеджмент, 1.О.29 Сырье и материалы общественного питания, 1.О.31 Технология продукции общественного питания, 1.О.22 Инженерная графика, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	ФД.02 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования

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

Дисциплина	Требования
1.О.11 Психология	Знает: особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья, – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., 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: - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья, – 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, 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: взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей
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.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.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.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.26 Безопасность продуктов питания	Знает: - основные источники загрязнения сырьяи пищевых продуктов; - основные способыпрофилактики возникновения и нивелированияотрицательного воздействия опасностей,связанных с пищевой продукцией., основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания Умеет: - использовать систему знаний об общихпринципах обеспечения безопасности пищевойпродукции для разработки и внедрения системпищевой безопасности на пищевыхперерабатывающих предприятиях, использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания Имеет практический опыт: - внедрения методов контроля безопасности пищевой продукции, управления качеством и безопасностью производимой продукции в соответствии с установленными нормами
1.О.07 Экономика	Знает: порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций, Закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; научные основы рациональной организации производства и факторы,влияющие на деятельность предприятий;принципы развития и реализацииэкономических решений Умеет: осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования, Анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оцениватьпоследствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия Имеет практический опыт: способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и

	социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания, Принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности
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.О.33 Основы проектной деятельности	Знает: естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности, основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления, основы социального взаимодействия и работы в команде Умеет: использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды Имеет практический опыт: применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности, участия в проектной деятельности, работы в команде
1.О.22 Инженерная графика	Знает: Правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций; требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей, методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже Умеет: Анализировать форму предметов по их чертежам, строить и читать чертежи; решать инженерно-геометрические задачи на чертеже; применять нормативные документы и государственные стандарты, необходимые для оформления чертежей и другой конструкторско-технологической документации; уметь применять ручные (карандаш и бумага) или компьютерные технологии для построения чертежей и изучения пространственных свойств геометрических объектов Имеет практический опыт: Выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой
1.О.24 Теплотехника	Знает: Основные законы и уравнения молекулярной физики Умеет: Использовать физические параметры для решения прикладных задач Имеет практический опыт: Решения задач прикладного характера
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы

	производственной санитарии и гигиены; основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов, организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов, применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных
--	--

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
Творческое задание	23	0	23	0
Подготовка и выполнение индивидуального задания	21,75	0	21.75	0
Подготовка к зачету	45	15	15	15
Изучение и анализ научной литературы	23	23	0	0
Подготовка курсового проекта	20,5	0	0	20.5
Подготовка и выполнение индивидуальных заданий	21,75	21.75	0	0
Работа с литературными источниками	23	0	0	23

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	Семестр	Кол-во

	ресурс		часов
Творческое задание	ПУМД, ЭУМД	7	23
Подготовка и выполнение индивидуального задания	ПУМД, ЭУМД	7	21,75
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	6	15
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	7	15
Подготовка к зачету	ПУМД, ЭУМД	8	15
Изучение и анализ научной литературы	ПУМД, ЭУМД	6	23
Подготовка курсового проекта	ПУМД, ЭУМД	8	20,5
Подготовка и выполнение индивидуальных заданий	ПУМД, ЭУМД	6	21,75
Работа с литературными источниками	ПУМД, ЭУМД	8	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	зачет

					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 проекта, в ответах не всегда прослеживается	зачет

					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 самостоятельной аналитической работы	зачет

						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.	
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	зачет

						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, 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.	
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 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.	
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	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 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	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)	
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.	дифференцированный 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.	
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 показал удовлетворительные	дифференцированный 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.	
13	8	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	дифференцированный 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.	
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	дифференцированный зачет

					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
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	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	результаты, степень апробации и внедрения) и отвечает на вопросы преподавателя. Оценивание проводится по балльно-рейтинговой системе в соответствии с критериями, установленными преподавателем.	
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 преподавателем в РПД.	В соответствии с п. 2.7 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	+				+++				+						

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 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