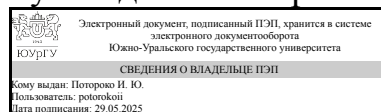


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



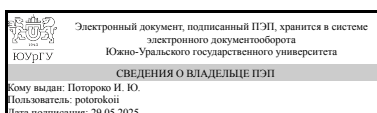
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.33 Основы проектной деятельности
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

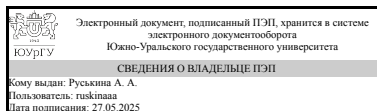
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Руськина

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование готовности к участию и организации проектной деятельности. Задачами дисциплины являются: - формирование представлений о теоретических основах проектирования и ведения проектной деятельности; - формирование представлений о структуре и этапах проектной деятельности; - развитие практических умений и навыков по организации проектной деятельности; - формирование профессиональной готовности к созданию проектов - ознакомление с современными методами коллективной работы над проектом.

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина направлена на формирование знаний, умений и навыков в области организации и ведения проектной деятельности, которая имеет широкую область применения на всех уровнях и сферах профессиональной деятельности. Владение логикой и технологией проектирования позволит более эффективно осуществлять аналитические, организационно-управленческие функции, а также обеспечить конкурентоспособность современного выпускника на рынке труда.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен применять методы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств; обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания с использованием стандартных программных средств	Знает: Способы разработки новых технологий разных видов продуктов из растительного сырья, методы, применяемые для испытания разработанных технологий и рецептур при внедрении в технологический цикл предприятия Умеет: Разрабатывать, проводить испытания и внедрять в производство новые технологии и рецептуры продуктов питания из растительного сырья Имеет практический опыт: Разработки, испытаний и внедрения в производство новых рецептур и технологий производства продуктов питания из растительного сырья. Применения математического моделирования при разработке технологий новых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.07 Технология производства масел и жиров, 1.О.34 Проектная деятельность, 1.Ф.04 Технологическое проектирование предприятий отрасли, 1.Ф.06 Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		1	2
Общая трудоёмкость дисциплины	144	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	8	8
Лекции (Л)	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	119,25	59,75	59,5
выполнение проекта	30	0	30
подготовка к экзамену	29,5	0	29,5
подготовка к практическим работам	59,75	59,75	0
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	Сущность и структура проектной деятельности	4	0	4	0
2	Результаты проектной деятельности	2	0	2	0
3	Планирование проекта	4	0	4	0
4	Фандрайзинг и бюджет проекта	2	0	2	0
5	Оценка и мониторинг результативности проекта	2	0	2	0
6	Методы коллективной работы над проектом	2	0	2	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	Семинар по теме "Современные концепции проектной деятельности"	4
2	2	Анализ предлагаемого проекта согласно критериям, предъявляемым к проектам	2
3	3	Разработка технологической карты проекта: название проекта, тип проекта, участники проекта, масштаб проекта, проблема, цель, задачи, механизмы реализации, ожидаемые результаты, дальнейшее развитие проекта	4
4	4	Составление сметы проекта	2
5	5	Разработка системы количественных и качественных индикаторов для оценки проектов	2
6	6	Семинар по теме "Методы коллективной работы над проектом"	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
выполнение проекта	1. Проектная деятельность : учебно-методическое пособие / составители И. П. Кириенко, Т. О. Махова. — 2-е изд. — Москва : ФЛИНТА, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-9765-5626-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/436643 ЭБС издательства Лань. 2. Бусарова, Ю. Д. Проектная деятельность : учебное пособие / Ю. Д. Бусарова. — Омск : ОмГТУ, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8149-3634-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/421706 ЭБС издательства Лань 3. Сингаева, Ю. В. Управление инновационными проектами организации: рабочая тетрадь для самостоятельной работы студентов высших учебных заведений : учебное пособие / Ю. В. Сингаева. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-6049639-5-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/340139	2	30
подготовка к экзамену	1. Проектная деятельность : учебно-методическое пособие / составители И. П. Кириенко, Т. О. Махова. — 2-е изд. — Москва : ФЛИНТА, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-9765-5626-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-	2	29,5

	библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/436643 ЭБС издательства Лань. 2. Бусарова, Ю. Д. Проектная деятельность : учебное пособие / Ю. Д. Бусарова. — Омск : ОмГТУ, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8149-3634-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/421706 ЭБС издательства Лань 3. Сингаева, Ю. В. Управление инновационными проектами организации: рабочая тетрадь для самостоятельной работы студентов высших учебных заведений : учебное пособие / Ю. В. Сингаева. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-6049639-5-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/340139		
подготовка к практическим работам	1. Проектная деятельность : учебно-методическое пособие / составители И. П. Кириенко, Т. О. Махова. — 2-е изд. — Москва : ФЛИНТА, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-9765-5626-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/436643 ЭБС издательства Лань. 2. Бусарова, Ю. Д. Проектная деятельность : учебное пособие / Ю. Д. Бусарова. — Омск : ОмГТУ, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8149-3634-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/421706 ЭБС издательства Лань. 3. Сингаева, Ю. В. Управление инновационными проектами организации: рабочая тетрадь для самостоятельной работы студентов высших учебных заведений : учебное пособие / Ю. В. Сингаева. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-6049639-5-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/340139 .	1	59,75

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

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

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	1	Промежуточная аттестация	защита практической работы	-	5	Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся. При подготовке к практическим работам студент должен оформить работу, выполнить задание и ответить на вопросы, приведенные в заданиях для каждой практической работы. За выполнение и защиту каждой практической работы начисляется максимально по 5 баллов. Общий балл при оценке складывается из следующих показателей (за каждую практическую работу): - приведены методики проведения работы – 1 балл - полученные результаты и выводы по работе логичны и обоснованы – 1 балл - оформление работы соответствует требованиям – 1 балл - правильный ответ на один вопрос – 1 балл (2 вопроса) Максимальное количество баллов – 5.	зачет
2	2	Промежуточная аттестация	выполнение и защита проекта	-	30	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). При оценивании проекта в зависимости от его характера (исследовательский, прикладной) используют критерии, представленные в таблицах в ФОСе.	дифференцированный зачет
3	2	Промежуточная аттестация	экзамен	-	20	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе	дифференцированный зачет

					полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 Допускается выставление оценки на основе текущего рейтинга (автоматом). В случае устной сдачи экзамена применяются следующие критерии оценивания: 20 баллов: выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. 15 – 19 баллов: выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность	
--	--	--	--	--	--	--

					раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. 10 – 14 баллов: выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. 5 – 9 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, но некоторая последовательность изложения присутствует, в целом студентом разбирается в объекте, показано умение выделить существенные признаки и причинно-следственные связи, Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, но на дополнительные вопросы преподавателя студент пытается сформулировать обоснованный ответ. 1 – 4 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. По многим моментам присутствуют выводы,	
--	--	--	--	--	---	--

					конкретизация и доказательность изложения, но дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины. 0 баллов – отсутствие ответа на вопрос.	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 Допускается выставление оценки на основе текущего рейтинга (автоматом).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-4	Знает: Способы разработки новых технологий разных видов продуктов из растительного сырья, методы, применяемые для испытания разработанных технологий и рецептур при внедрении в технологический цикл предприятия	+	+	+
ПК-4	Умеет: Разрабатывать, проводить испытания и внедрять в производство новые технологии и рецептуры продуктов питания из растительного сырья	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: Разработки, испытаний и внедрения в производство новых рецептур и технологий производства продуктов питания из растительного сырья. Применения математического моделирования при разработке технологий новых продуктов		+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

1. Пищевая промышленность ежемес. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2001-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. методические указания для самостоятельной работы

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. методические указания для самостоятельной работы

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Проектная деятельность : учебно-методическое пособие / составители И. П. Кириенко, Т. О. Махова. — 2-е изд. — Москва : ФЛИНТА, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-9765-5626-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/436643
2	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Бусарова, Ю. Д. Проектная деятельность : учебное пособие / Ю. Д. Бусарова. — Омск : ОмГТУ, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8149-3634-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/421706
3	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Сингаева, Ю. В. Управление инновационными проектами организации: рабочая тетрадь для самостоятельной работы студентов высших учебных заведений : учебное пособие / Ю. В. Сингаева. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-6049639-5-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/340139

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)
3. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Экзамен	263 (2)	Проектор + экран Acer, комплект компьютерного оборудования (системный блок LG, монитор LG, клавиатура Genius, мышь Logitech),

		ЭПС «Система ГАРАНТ», 50 рабочих мест обучающихся, доска аудиторная-1 шт.
Практические занятия и семинары	263 (2)	Проектор + экран Acer, комплект компьютерного оборудования (системный блок LG, монитор LG, клавиатура Genius, мышь Logitech), ЭПС «Система ГАРАНТ», 50 рабочих мест обучающихся, доска аудиторная-1 шт.
Лекции	263 (2)	Проектор + экран Acer, комплект компьютерного оборудования (системный блок LG, монитор LG, клавиатура Genius, мышь Logitech), ЭПС «Система ГАРАНТ», 50 рабочих мест обучающихся, доска аудиторная-1 шт.