Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2022г протокол №5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ, реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.05 Проектная деятельность
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Проектная деятельность одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 30.10.2022 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.О.05 Проектная деятельность обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2	Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
		УК-1.3	критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
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	УК-2.1	Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2	Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.4	Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные	Код компонента компетенции	Результаты обучения

действия		
и-	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3	на уровне знаний – понятийный аппарат проектной деятельности;
		на уровне умений – критически оценивать достоверность информации из разных источников
		на уровне навыков развитие системного подхода в проектной деятельности
	УК-2.1 УК-2.2	на уровне знаний - методологии познания разнообразных объектов, принципов и способов их исследования;
		на уровне умений - проведение научных изысканий для решения актуальных задач, выдвигаемых наукой и практикой
		на уровне навыков развитие определенных практических навыков самостоятельной проектной и научно-исследовательской деятельности
	ОПК-1.4	на уровне знаний научно-техническую информацию по производству продуктов питания
		на уровне умений - изучать и анализировать научно-техническую информацию
		Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации по производству продуктов питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Проектная деятельность составляет 3 зачетных единицы, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 18 часов: 6 лекций, 12 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 86 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 18 часов: 18 лекций, 26 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 64 час; форма контроля – зачет.

Дисциплина входит в обязательную часть блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Тема 1. Базовые принципы, задачи и особенности проектной деятельности	52	10/-		10/-		32	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Тема 2. Организация проектной деятельности	56	8/-		16/-		32	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация								Зачет (З)
Всего:		108	18		26		64	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Тема 1. Базовые принципы, задачи и особенности проектной деятельности	40	4/-		4/-		32	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Тема 2. Организация проектной деятельности	64	2/-		8/-		54	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		108	6		12		86	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Базовые принципы, задачи и особенности проектной деятельности.
Нормативно-правовая база организации проектной деятельности
Виды проектов в образовательной деятельности
Содержание и этапы проектной деятельности
Логика организации и участники проектной деятельности
Этапы выполнения проектной деятельности
Выбор темы проекта и формирование проектной команды
Методы и инструменты проведения исследований в ходе проектной деятельности
Формирование эмпирической базы исследования
Методы исследований в проектной деятельности
Методы анализа эмпирической информации
Тема 2. Организация проектной деятельности
Программа проекта
Письменный отчет по проекту
Подготовка презентации и защита проекта
Критерии оценивания результатов
проектной деятельности
Оформление проекта
Технические требования к оформлению работ
Структурирование разделов и списков
Стиль изложения текста письменного отчета по проекту
Оформление списка использованных источников

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.05 Проектная деятельность используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Характеристика этапов разработки проектов строящихся предприятий, реконструкции и технического переоснащения существующих	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)

производств	написание реферата (Реф)
Тема 2. Выполнение работ по обоснованию и осуществлению технологических компоновок и подбору оборудования	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

1. Какое из приведенных определений является формулировкой понятия проект
А) Проект –это временное предприятие, направленное на создание уникального продукта, услуги или результата надлежащего качества, в ограниченные сроки с использованием ограниченных ресурсов.
Б) проект – это комплекс мероприятий, направленных на осуществление различных видов деятельности с целью получения определенного результата
В) проект – это действие команды единомышленников, направленное на получение заранее спроектированного результата

2. Какой вид деятельности не относится к проектной
А) Разработка нового продукта,
Б) разработка услуги,
В) производство продукта

3. Какой вид деятельности относится к операционной
А) Разработка нового продукта,
Б) разработка услуги,
В) обслуживание клиентов

4. Какой вид деятельности относится к проектной
А) Разработка нового продукта,
Б)) обслуживание клиентов
В) производство продукта

5. Какие проекты характеризуются по составу и структуре проекта(класс проекта):
А) монопроект , мультипроект, мегапроект;
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) мелкие, малые, средние, крупные

6. Какие проекты характеризуются по основным сферам деятельности
А) монопроект , мультипроект, мегапроект;
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) мелкие, малые, средние, крупные

7. Какие проекты характеризуются по масштабу проекта
А) монопроект , мультипроект, мегапроект;
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) мелкие, малые, средние, крупные

8. Какие проекты характеризуются по характеру предметной области
А) инвестиционный, научно-исследовательский, образовательный, смешанный.
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) монопроект , мультипроект, мегапроект

9. Какие проекты связанны с осуществлением капитальных вложений и их последующим возмещением и получением прибыли:
А) социальные;
Б) инвестиционные;
В) образовательные.

10. Какие проекты направлены на повышение эффективности деятельности предприятия за счет изменения организационной структуры:
А) организационные;
Б) инвестиционные;
В) образовательные.

Примерная тематика рефератов

1. Проект, программа и портфель проектов: основные особенности, сходства и отличия.
2. Проекты - средства стратегического развития организации.
3. Жизненный цикл проекта: условность разбиения на фазы, основные характеристики жизненного цикла проекта
4. Окружение проекта (внутреннее, внешнее, ближнее, дальнее, связи между проектом и его окружением).
5. Участники проекта: основные группы участников, проблемы идентификации, типы воздействия на проект.
6. Организационные структуры проекта: основные особенности, сравнительная характеристика, проблемы управления проектами в рамках основных оргструктур.
7. Проектная деятельность и текущая оперативная работа: сравнительная характеристика работы функционального подразделения и проектной деятельности, скорость расходования средств в проектах и функциональных подразделениях.
8. Процессы проекта: краткая характеристика, отличие от классического цикла управления
9. Актуальные направления развития науки в мясной промышленности.
10. Актуальные направления развития науки в молочной промышленности.
11. Актуальные направления развития науки в рыбной промышленности.
12. Актуальные направления развития науки в производстве продукции для диетического питания.
13. Актуальные направления развития науки в производстве пищевой продукции функционального назначения.
14. Актуальные направления развития науки в производстве продуктов детского питания.
15. Актуальные направления развития науки в сфере разработки высокотехнологичных производств продуктов питания.
16. Актуальные направления развития науки в производстве продукции общественного питания.

Рекомендуемая тематика самостоятельных (контрольных) работ

1. Формулирование актуальности, цели, задач, объекта и предмета исследования по заданной тематике.
2. Разработка схемы эксперимента по заданной тематике.
3. Определение относительной и абсолютной погрешности эксперимента (по заданию)

Тематика проведения практических работ

Практическая работа 1. Поиск, обработка и накопление научной информации.
Практическая работа 2. Организация экспериментальных исследований
Практическая работа 3. Создание тест-анкеты с обработкой результатов.

Практическая работа 4. Оценка достоверности результатов исследования
Практическая работа 5. Метрологическое обеспечение экспериментальных исследований.
Практическая работа 6. Обработка результатов измерений
Практическая работа . Поиск, обработка и накопление патентной информации.
Практическая работа 8. Государственная регистрация НИОКР и ее результатов
Практическая работа 9. Оформление заявки на получение патента РФ на изобретение
Практическая работа 10. Представление результатов научного исследования
Практическая работа 11. Создание научно-технической продукции
Практическая работа 12. Разработка инновационного проекта в сфере услуг

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Демонстрирует на высоком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
УК-1.3 критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Демонстрирует на высоком уровне способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников
УК-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1.4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Демонстрирует на высоком уровне способность осуществлять эффективный поиск информации,

профессиональной деятельности		необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения зачета по дисциплине

1. Кейс-задача. Поставлена задача: Провести научные исследования по теме: «Совершенствование технологии мучных кулинарных изделий функционального назначения». Разработать схему эксперимента по заданной теме. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность.
2. Кейс – задача. Исследуйте область применения
Одно из важнейших направлений социальной экологиии – экология человека, участвует во многих естественных и социальных науках, таких, как антропология и демография, экономика, архитектура и городское планирование, медицина и психология и многих других.
Задание: приведите примеры применения экологии человека или других направлений экологии в вышеперечисленных науках.
3. Кейс-задача. Поставлена задача: Провести научные исследования по теме: «Использование продуктов переработки масличных культур в технологии функциональных продуктов из мяса птицы». Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность.
Разработать схему эксперимента по заданной теме.
4. Кейс-задача. С использованием ЭБС провести патентный поиск по теме «Использование продуктов переработки КРС в технологии функциональных продуктов из мяса». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.
5. Кейс-задача. Сформулировать актуальность, практическую значимость темы научных исследований.: «Разработка технологии творожный изделий с пребиотическими свойствами». Разработать схему эксперимента по заданной теме.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; демонстрирует на высоком уровне способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует	5 (отлично)

оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; демонстрирует на высоком уровне способность осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	
Демонстрирует на хорошем уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; достаточно грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; демонстрирует на хорошем уровне способность осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; не грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; не способен осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; не может критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; не грамотно формулирует на основе	2 (неудовлетворительно)

поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; не умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; не может осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Меркулова Е.Г. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Проектная деятельность» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс]
2. Меркулова Е.Г. Методические указания по выполнению самостоятельной рабоыт по дисциплине «Проектная деятельность» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Аптикиев, А. Х. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности : учебное пособие / А. Х. Аптикиев, Л. Р. Аптикиева, М. С. Бурсакова. — Оренбург : ОГПУ, 2022. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/265886

2. Хамидулин, В. С. Основы проектной деятельности: расширенный курс / В. С. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-507-45553-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311909

3. Боронина, Л. Н. Основы управления проектами : [учеб. пособие] / Л. Н. Боронина, З. В. Сенук ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. 2-е изд., доп. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2016. — 134 с. ISBN 978-5-7996-1751-6

4. Михалкина, Е. В. Организация проектной деятельности : учебное пособие /Е. В. Михалкина, А. Ю. Никитаева, Н. А. Косолапова ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016 – 146 с. ISBN 978-5-9275-1988-0

7.2. Дополнительная литература

1. Горбовцов, Г. Я. Системы управления проектом : учебное пособие / Г. Я. Горбовцов. — М. : Евразийский открытый институт, 2011. — 344 c. — ISBN 978-5-374-00316-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/10827.html

2. Лукманова, И. Г. Управление проектами : учебное пособие / И. Г. Лукманова, А. Г. Королев, Е. В. Нежникова. — М. : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 172 c. — ISBN 978-5-7264-0752-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/20044.html

3. Коваленко, С. П. Управление проектами : практическое пособие / С. П. Коваленко. — Минск : ТетраСистемс, Тетралит, 2013. — 192 c. — ISBN 978-985-7067-26-8. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/28269.html

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional	Операционные системы. Лицензированная версия

Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.