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

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, 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=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
25.12.2023г. протокол № 8

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновации в технологии продукции индустрии питания
(наименование образовательной программы)

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

Б1.О.10 Управление проектами в индустрии питания
(код и наименование РПД)

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

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2024

Автор(ы)-составитель(и):

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.)

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.)

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 Б1.О.10 Управление проектами в индустрии питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 02.09.2023 №2.

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.10 Управление проектами в индустрии питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
		УК-2.2	Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1	Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа

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

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	УК-2.1	на уровне знаний – понятийный аппарат проектной деятельности
		на уровне умений – выявляет проблему, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
		на уровне навыков - разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы
	УК-2.2	на уровне знаний – ресурсное обеспечение управления проектами
		на уровне умений – планирует необходимые ресурсы

		на уровне навыков – разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта
	ОПК-1.1	на уровне знаний – актуальные концепции предприятий общественного питания
		на уровне умений – разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания
		на уровне навыков – разработка имиджа предприятия общественного питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Управление проектами в индустрии питания в области технологии продуктов питания составляет 3 зачетных единицы, что соответствует 108 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часов: 18 ч лекций, 26 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 64 час;, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Дисциплина входит в базовую 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	Сущность и особенности проектной деятельности. Разработка концепции проекта.	52	10/-		10/-		32	опрос (О), отчет по практическим работам
Тема 2	Организация проектной деятельности Составление, оформление и представление проекта	56	8/-		16/-		32	опрос (О), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация								Зачет (З)
Всего:		108	18		26		64	

Очно-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	Сущность и особенности проектной деятельности. Разработка концепции проекта.	56	2/-		4/-		50	опрос (О), отчет по практическим работам
Тема 2	Организация проектной деятельности Составление, оформление и представление проекта	48	2/-		2/-		44	опрос (О), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		108	4		6		94	

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	Сущность и особенности проектной деятельности. Разработка концепции проекта.	56	2/-		4/-		50	опрос (О), отчет по практическим работам
Тема 2	Организация проектной деятельности Составление, оформление и представление проекта	48	2/-		2/-		44	опрос (О), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		108	4		6		94	

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), экзамен (э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и особенности проектной деятельности. Разработка концепции проекта

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. Составление, оформление и представление проекта. 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
Сущность и особенности проектной деятельности. Разработка концепции проекта.	выполнение и защита практических работ, опрос (О)

	написание реферата (Реф)
Организация проектной деятельности Составление, оформление и представление проекта	выполнение и защита практических работ, опрос (О) выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные вопросы для проведения текущей успеваемости

По теме 1:

1. Технические науки как специфическая система знания о целенаправленном преобразовании природных тел и процессов в технические объекты, о методах конструктивно-технической деятельности, а также о способах функционирования технических объектов в системе общественного производства.
2. Планирование научно-исследовательских работ в их взаимосвязи, координация теоретических исследований с практическими задачами
3. Соотношение между теоретическими и техническими дисциплинами в вузах.
4. Система научно-технической информации.
5. Системы классификации НТИ.
6. Знание как идеальное воспроизведение в языковой форме обобщённых представлений о закономерных связях объективного мира.
7. Функции знания.
8. Определение термина познание.
9. Чувственное и эмпирическое познание.
10. Теория как система обобщённого знания, объяснения тех или иных сторон действительности.
11. Методология – учение о методах познания и преобразования действительности. Классификация методов исследования.
12. Классификация общенаучных методов исследования относятся: наблюдение, сравнение, счёт, измерение, эксперимент, обобщение, абстрагирование, формализация, анализ и синтез, индукция и дедукция, аналогия, моделирование, идеализация и др.т
13. Методы научного познания: эмпирический, экспериментально-теоретический, теоретический уровни.

По теме 2:

1. Что включает в себя понятие “интеллектуальная собственность”?
2. Что относится к промышленной собственности? Характеристика изобретения.
3. Назовите, что относится к объектам изобретения.
4. Какие изобретения не могут являться патентоспособными?
5. Охарактеризуйте объект изобретения-способ.
6. Назовите условия патентоспособности изобретения. Изобретательский уровень изобретения.
7. Как определяется единство изобретений?
8. Назовите структуру заявки на выдачу патента.
9. Какие требования предъявляются к описанию изобретения. Аналог и прототипы изобретения.
10. Какие требования предъявляются к формуле изобретения и реферату?
11. Как устанавливается приоритет изобретения?
12. Порядок рассмотрения заявки на выдачу патента.
13. Назовите исключительное право патентообладателей.
14. Что такое “лицензия”, “лицензионный договор”? Виды лицензионных договоров.
15. Дайте характеристику универсальной десятичной классификации (УДК).
16. Дайте характеристику международной патентной классификации (МПК).
17. Назовите виды патентной документации, её особенности и преимущества.
18. Назовите условия прекращения действия патентов.
19. Назовите виды библиотечных каталогов.

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе)

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 аудиторных 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 7 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-2.1	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Может выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
УК-2.2	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Умеет планировать необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта
ОПК-1.1	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Варианты ситуационных заданий для проведения зачета по дисциплине

Вариант 1

1. Ниже приводятся результаты измерения ИМТ у девушек:

17,2; 19,5; 16,3; 22,1; 17,6; 18,3; 16,8; 25,4; 18,6; 21,5; 19,4; 17,2; 20,3; 19,1; 23,2

Составьте вариационный ряд и постройте гистограмму. Определите моду, медиану, среднее арифметическое и его ошибку, показатель точности, коэффициент вариации, доверительные интервалы. Проверьте выборочные показатели на достоверность. Решите вопрос о характере распределения вариант. Определите, все ли варианты принадлежат одной совокупности.

2. Составьте план проекта по теме: «Внедрение систем менеджмента качества в сервисную индустрию».

Вариант 2

1. Ниже приводятся результаты измерения ИМТ у юношей:

19,2; 20,6; 16,3; 25,1; 19,1; 19,6; 17,8; 21,6; 23,5; 25,4; 20,8; 23,4; 22,3; 19,8; 26,2

Составьте вариационный ряд и постройте гистограмму. Определите моду, медиану, среднее арифметическое и его ошибку, показатель точности, коэффициент вариации, доверительные

интервалы. Проверьте выборочные показатели на достоверность. Решите вопрос о характере распределения вариант. Определите, все ли варианты принадлежат одной совокупности.

2. Составьте план проекта по теме: «Повышение прибыльности предприятия сервиса».

Вариант 3

1. Измерялось суточное количество потребляемых белков у 20 девушек (Д) и 20 юношей (Ю). Дайте общую статистическую характеристику выборочных совокупностей, определите направление статистического анализа и произведите соответствующие вычисления при уровне значимости $p<0,05$. Проверить распределения на нормальность. Представить полученные результаты в графическом виде.

Д: 49,2; 50,0; 53,0; 52,0; 48,2; 45,7; 51,3; 54,4; 46,0; 53,9; 52,7; 61,7; 49,7; 42,1; 56,0; 44,8; 42,4; 52,2; 50,3.

Ю: 67,7; 58,0; 69,8; 58,0; 59,8; 69,7; 50,6; 59,7; 61,4; 64,4; 65,2; 55,6; 68,6; 61,7; 67,3; 68,5; 68,4.

2. Составьте план проекта по теме: «Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством в ресторане».

Вариант 4

1. Измерялось суточное количество потребляемых жиров у 20 девушек (Д) и 20 юношей (Ю). Дайте общую статистическую характеристику выборочных совокупностей, определите направление статистического анализа и произведите соответствующие вычисления при уровне значимости $p<0,05$. Проверить распределения на нормальность. Представить полученные результаты в графическом виде.

Д: 70,2; 77,0; 81,3; 85,1; 68,4; 73,1; 76,4; 79,1; 85,1; 75,3; 76,3; 77,4; 80,5; 82,3; 78,2; 77,7; 79,5; 81,3; 73,4; 81,7.

Ю: 100,2; 99,8; 94,2; 89,1; 103,4; 102,4; 98,4; 89,3; 88,7; 100,4; 103,5; 99,8; 94,1; 87,6; 95,7; 101,8; 100,7.

2. Составьте план проекта по теме: «Экономическая эффективность управления качеством в индустрии питания».

Вариант 5

1. Измерялось суточное количество потребляемых углеводов у 20 девушек (Д) и 20 юношей (Ю). Дайте общую статистическую характеристику выборочных совокупностей, определите направление статистического анализа и произведите соответствующие вычисления при уровне значимости $p<0,05$. Проверить распределения на нормальность. Представить полученные результаты в графическом виде.

Д: 350,2; 356,8; 370,4; 365,2; 366,7; 367,8; 370,4; 379,1; 385,1; 375,3; 376,3; 377,4; 380,5; 382,3; 378,2; 377,7; 379,5; 381,3; 373,4; 381,7.

Ю: 400,2; 499,8; 494,2; 489,1; 403,4; 402,4; 498,4; 489,3; 388,7; 400,4; 403,5; 399,8; 394,1; 387,6; 395,7; 401,8; 400,7.

2. Составьте план проекта по теме: «Доступная среда в индустрии питания».

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Может выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Умеет планировать необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта	5 (отлично)

Умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа	
В целом может выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения В целом может планировать необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта В целом может разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа	4 (хорошо)
Частично может выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Частично может планировать необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта Частично может разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа	3 (удовлетворительно)
Не может выявлять проблему, разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Не умеет планировать необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта Не умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа	2 (неудовлетворительно)

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 самостоятельной рабоыт по дисциплине «Управление проектами в индустрии питания» для направления подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489197

2. Управление проектами : учебник для вузов / В. Н. Островская, Г. В. Воронцова, О. Н. Момотова [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-9172-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187775

3. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко ; под общей редакцией Е. М. Роговой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00436-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510590

7.2. Дополнительная литература

1. Щеголева, Н. Б. Управление проектами : учебное пособие / Н. Б. Щеголева. — Москва : МГИМО, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-9228-2173-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/294527

2. Селюк, А. В. Управление проектами в сфере услуг : учебное пособие / А. В. Селюк, А. В. Куприна. — Тюмень : ТюмГУ, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-400-01019-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109972

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 Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
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	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/

		семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	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.