

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 25.11.2024 13:20:57
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Воротников И.Л./

« 20 » *май* 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета

/Попова О.М./

« 21 » *май* 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Управление проектами в пищевой промышленности
Направление подготовки	19.04.02 Продукты из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания
Квалификация выпускника	магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: профессор Колотырин К.П.

Саратов 2021

1. Целью освоения дисциплины

Целью дисциплины «Управление проектами в пищевой промышленности» является формирование у обучающихся навыков составления долгосрочных планов при реализации проектов и их экономического обоснования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья «Управление проектами в пищевой промышленности» относится к обязательной части дисциплин блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые при получении высшего образования (бакалавриат, специалитет).

Дисциплина «Управление проектами в пищевой промышленности» является базовой для прохождения «Производственная практика: научно-исследовательская работа».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	–УК-2.1-разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы; формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; -УК-2.2 - составляет долгосрочные	Основы проектной деятельности на различных этапах осуществления проектов, современные методу управления проектами	Проводить анализ экономической эффективности проектов на различных этапах экономического жизненного цикла	Навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла

			планы для реализации проектов и дает экономическое обоснование с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;			
2	ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 - разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику предприятия; -ОПК-1.2. - определяет конкурентоспособные концепции предприятия;	Принципы управления на основе существующих управленческих подходов	Осуществлять руководство проектами начиная с нулевой стадии до завершения	Навыками стратегического планирования на основе достижений науки
3	ПК 7	Способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации	ПК- 7.1 - Организовывает выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, учитывая изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств; -ПК- 7.2 - Разрабатывает инновационные проекты в	Принципы организации проектной деятельности, виды проектов, источники их финансирования, основы проведения научно-исследовательских работ, основы управления персоналом	Анализировать жизнеспособность проектов, проводить экспертизу проектов, осуществлять мониторинг проектов с учетом неопределенности и риска	Навыками технико-экономического обоснования проектов

			области производства продуктов питания из растительного сырья и обеспечивает условия для их реализации			
4.	ПК-8	Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	-ПК- 8.1 - Использует углубленные знания в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья для оценки организации процессов хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности; -ПК- 8.2 - Разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач	Современные методы управления по проектами глубокой переработки сырья	Проводить анализ производственных процессов при переработке растительного сырья	Навыками управления производственными процессами по переработке растительного сырья

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов				
	Всего	в т.ч. по семестрам			
		1	2	3	4
Контактная работа – всего, в т.ч.	42,1	42,1			
<i>аудиторная работа:</i>	42	42			
лекции	14	14			
лабораторные					
практические	28	28			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1			
<i>контроль</i>	х	х			
Самостоятельная работа	29,9	29,9			
Форма итогового контроля	3	3			
Курсовой проект (работа)	х	х			

Таблица 3

Объем дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
1.	Проектная деятельность в АПК Взаимосвязь управления проектами и инвестициями. Формирование инвестиционного замысла проекта. Ходатайство о намерениях	1	Л	Т	2		ТК	УО

2.	Управление проектами в пищевой промышленности в АПК Проектное финансирование. Виды проектов. Источники финансирования проектов. Собственный и заемный капитал	1	ПЗ	Т	2	2	ВК	ПО
3.	Нормирование проектной деятельности Нормативно-правовая документация при создании и функционировании проекта. Административные регламенты	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
4.	Администрирование проектной деятельности. Руководство проектом. Подбор команды проекта	3	Л	Т	2	2	ТК	УО
5.	Цели, фазы и структуры проектов Предынвестиционные исследования и обоснование инвестиций. Оценка жизнеспособности и финансовой реализуемости проекта.	3	ПЗ	Т	2		ТК	УО
6.	Планирование потребности и использование ресурсов в АПК. Основные понятия и определения. Процесс планирования Детальное планирование Документирование плана проекта.	4	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
7.	Структура управления проектами. Разработка и создания организационных структур управления проектами. Современные методы и средств организационного моделирования проектов. Основные принципы проектирования и состав офиса проекта.	5	Л	Т	2	2	ТК	УО
8.	Ресурсное обеспечение проект. Ресурсное планирование проекта. Обеспечение кредитными ресурсами	5	ПЗ	КС	2	2	ТК	УО
9.	Проектный анализ Общие положения. Экспертиза строительных проектов. Экологическая экспертиза проектов	6	ПЗ	Т	2		ТК	УО
10.	Многопроектное управление. Управления временем. Управления качеством. Управления ресурсами проекта. Управление персоналом команды. Управлению рисками. Управление коммуникациями проекта.	7	Л	Т	2	2	ТК	УО
11.	Методы проектной деятельности Цели и содержание контроля проекта. Мониторинг работ и анализ результатов по проекту Управление изменениями Основные принципы управления стоимостью проект Бюджетирование проекта. Методы контроля стоимости проекта.	7	ПЗ	Т	2	2	РК	УО
12.	Проектная деятельность в АПК. Управление изменениями Основные принципы управления стоимостью проект Бюджетирование проекта. Методы контроля стоимости проекта.	8	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО

13.	Методика проектирования инноваций. Основные направления проектирования инноваций. Методы проектирования. Виды проектов. Экономико-математическое моделирование бизнес-процессов.	9	Л	В	2		ТК	УО
14.	Организационные формы управления проектами. Принципы построения организационных структур управления проектами. Система взаимоотношения участников проекта. Организационная структура, содержание и внешнее окружение проекта. .	9	ПЗ	Т	2	2	ТК	ПО
15.	Факторы, влияющие на инновационные процессы предприятия. Основные факторы инновационной деятельности в отрасли. Устойчивость производства. Показатели устойчивости.	10	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
16	Инновационные проекты в АПК. Инновационная деятельность АПК. Планирование инноваций.	11	Л	Т	2		ТК	УО
17	Эффективность инновационных проектов. Определение эффективности инновационных проектов на предприятиях отрасли.	11	ПЗ	Т	2		ТК	КС
18.	Управление бизнес-проектами в условиях неопределенности Функционирование организации в условиях неопределенности и риска. Государственная поддержка предприятий.	12	ПЗ	Т	2		ТК	УО
19	Оценка инновационного потенциала бизнеса. Сущность инновационного потенциала. Методы оценки инновационного потенциала..	13	Л	Т	2	4	РК	ПО
20.	Сбытовая политика проекта. Торги и контракты. Регистрация оферт. Процедура торгов.	13	ПЗ	Т	2	4	ТК	ПО
21	Финансовая отчетность и управленческий учет Форма подачи отчетов. Виды отчетов. Функции управленческого учета.	14	ПЗ	Т	2		ТК	УО
	Выходной контроль				0,1		ВыхК	3
Итого:					42,1	29,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, КС-круглый стол.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, , ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, , Д-доклад, з – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Управление проектами в пищевой промышленности» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.04.02. Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков организации управления потоками товарно-материальных средств и финансовых потоков в процессе материально-технического обеспечения производства, на стадии снабжения и распределения.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, тестовых заданий.

Решение задач позволяет обучиться формировать у обучающихся определенные виды деятельности, связанные с применением знаний в конкретных ситуациях; систематизировать и закрепить теоретические знания обучающихся; проверить степень усвоения одной темы или вопроса.

В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

С помощью круглого стола у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение работать в команде, умение коммуницировать, конкурировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в виртуальной (игровой) форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач. Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля (зачета).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Прогнозирование и планирование в условиях рынка : учеб. пособие. http://znanium.com/spec/catalog/author/?id=1a569c75-f6e2-11e3-9766-90b11c31de4c	Т.Н. Бабич	М. : ИНФРА-М	1 – 9
2.	Разработка бизнес-плана проекта : учеб. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=670875&spec=1	Т. С Бронникова	М. : ИНФРА-М, 2017	1 – 9
3.	Бизнес в России: инновации и модернизационный проект: Монография http://znanium.com/catalog/product/361166	Полетаев В. Э.	М.: НИЦ Инфра-М, 2015	1-9

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
	Бизнес-модели: 55 лучших шаблонов: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book	О. Гассман	М.:Альпина Пабл., 2016	1 – 9
2.	Быстрее, лучше, дешевле: Девять методов реинжиниринга бизнес-процессов http://znanium.com/bookread2.php?book=912332	М. Хаммер	М.:Альпина Пабл., 2016	1 – 9

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной системы «Интернет»

1. Оценка эффективности инвестиционных проектов. Режим доступа: <http://www.cfin.ru/finanalysis/savchuk/7.shtml>
2. Мониторинг и оценка проектов. Режим доступа: <http://www.crno.ru/assets/files/skachat/2.pdf>
3. Планирование инвестиций. Режим доступа: https://iteam.ru/publications/strategy/section_19/article_123

г) периодические издания

1. Журнал «Инновации и инвестиции» - Режим доступа: <http://www.fin-izdat.ru/journal/rubriks.php?id=606>
2. Журнал «Инвестиции в России» - Режим доступа: <http://www.ivrv.ru/>
3. Журнал «Экономика, управление и инвестиции» - Режим доступа: <http://euii.esrae.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы на 2011 год)
3. Реферативные журналы ВИНТИ.
4. Поисковые системы Rambler, Yandex, Google

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисУОучительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения лекционных занятий по дисциплине кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК» имеются аудитории №№ 255, 224.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК» имеются аудитории №№ 255, 224.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№134а, 134б, 245 читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Управление проектами в пищевой промышленности» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
 - приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Управление проектами в пищевой промышленности».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Управление проектами в пищевой промышленности»

Методические указания по изучению дисциплины «Управление проектами в пищевой промышленности» включают в себя* :

1. Краткий курс лекций.

*Рассмотрено и утверждено на
заседании кафедры «Проектный
менеджмент и внешнеэкономическая
деятельность в АПК»
«20» 05 2021 года (протокол № 10)*