

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»
(КГУ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектной деятельности

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность - *Гастрономический менеджмент*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Кострома 2025

Рабочая программа дисциплины «*Основы проектной деятельности*» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России №. 1047 от 17.08.2020г.
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Гастрономический менеджмент.

Разработал: Красавчикова А.П. доцент кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н.

Рецензент: Денисенко Т.А доцент, кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н.

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 5 от 27.12.2024 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности

Задачи:

Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить компетенции:

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

Код и содержание индикаторов компетенции

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	ИУК 2.1. Видит проблему, формулирует гипотезу, ставит цель в рамках исследования и проектирования. Формулирует совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач. ИУК 2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИУК 2.3. Вступает в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества. ИУК 2.4. Самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывает систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы. ИУК 2.5. Адекватно оценивает риски, последствия и дальнейшее развитие проекта или исследования.
---	---

знать:

- современные направления развития технологий и оборудования в индустрии питания
- современные информационные технологии
- действующие правовые нормы

уметь:

- анализировать, систематизировать и использовать полученную информацию при планировании и проведении проектных работ;
- управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности;
- выбирать оптимальный способ решения конкретной задачи

владеть:

- способностью решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
- современными информационными технологиями

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится блоку Б1.0.03 к обязательной части учебного плана. Изучается во 2 семестре 1 курса по очно-заочной форме обучения.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин:

Философия, Иностранный язык, Безопасность жизнедеятельности, Психология личности и группы, Культурология и межкультурное взаимодействие, Цифровая экономика ведения бизнеса, Русский язык и культура речи, Химия, Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания, Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия, Проектная деятельность, Санитария и гигиена, Безопасность пищевой продукции в общественном питании, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Информационное обеспечение, Современные технологии хранения пищевых продуктов, Этикет в ресторанном сервисе, Мерчендайзинг, Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания, Информационное обеспечение, Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции, Ресторанное и барное дело, Ознакомительная, Технологическая, Организационно-управленческая и Преддипломная практики.

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы	Очно-заочная форма
Общая трудоемкость в зачетных единицах	2
Общая трудоемкость в часах	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	12
Лекции	4
Практические занятия	8
Лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа	59,85
Курсовая работа	-
ИКР	0,15
Форма промежуточной аттестации	Зачет

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма
Лекции	4
Практические занятия	8
Лабораторные занятия	-
Консультации	
Зачет/зачеты	0,15
Экзамен/экзамены	-
Курсовые работы	-
Курсовые проекты	-
Всего	12,15

5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план учебной дисциплины

Для очной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостояте льная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 1						
1	<i>Теоретические основы проектной деятельности</i>	72	4	8		59,85
1.1	Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.					5
1.2	Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме		1	1		4
1.3	Методики проведения анализа собранных данных		1	1		5
1.4	Этапы проектной деятельности: Планирование.		1	1		5
1.5	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.		1	1		5
1.6	Особенности выполнения исследовательских проектов			1		5
1.7	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта			1		5
1.8	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта			1		10
1.9	Оценка проекта. Критерии оценки.			1		5,85
	Зачет			0,15		

5.2. Содержание

1. Теоретические основы проектной деятельности

Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.

Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;

Проведение анализа собранных данных, используя соответствующие методы обработки информации, проведения технико-экономических рассуждений и расчетов, составления аналитических таблиц, построения графиков и т.п.;

Этапы проектной деятельности: Планирование.

Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.

Особенности выполнения исследовательских проектов

Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта

Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта

Оценка проекта. Критерии оценки.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
	Теоретические основы научно-исследовательской работы		59,85		
1.	Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания	Определение технического задания на проведение исследовательской работы	5	Изучить научную информацию в области исследования свойств, параметров процессов, отечественные и зарубежные методы оценки.	собеседование, защита работы
2.	Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;	Определение номенклатуры объектов исследования	4	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
3.	Проведение анализа собранных данных, используя соответствующие методы обработки информации, проведения технико-экономических рассуждений и расчетов, составления аналитических таблиц, построения графиков и т.п.;	Изучение требований нормативно-технической документации	5	Выполнить анализ справочной, нормативной документации. Установить требования и ограничения к выполнению исследовательской работы	собеседование, защита работы
4.	Этапы проектной деятельности: Планирование.	Планирование этапов проектной деятельности по заданной тематике	5	Разработать план и этапы проектной деятельности по заданной теме	собеседование, защита работы
5	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.	Поиск и обработка информации по заданной тематике.	5	Найти и обработать информацию по заданной теме	собеседование, защита работы
6	Особенности выполнения исследовательских проектов	Изучение особенностей исследовательских проектов	5	Выполнить анализ вариантов исследовательских проектов	собеседование, защита работы
7	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта	Изучение требований к реализации проектов	5	Выполнить анализ вариантов реализации проектов	собеседование, защита работы

8	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта	Изучение требований к защите проекта	10	Изучить отечественные и зарубежные варианты защиты проектов	собеседование, защита работы
9	Оценка проекта. Критерии оценки.	Изучение критериев оценки проектов	5,85	Изучить критерии оценки проектов	собеседование, защита работы
10.	Зачет		0,15		зачет

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Основы проектной деятельности»

Студент обязан посещать практические занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов лабораторной работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков, что позволит получить положительные оценки по результатам зачетов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по рекомендуется выполнять в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита практического занятия будет основываться на результатах практической проверки в форме собеседования. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по собеседованию и защите предыдущей работы.

Зачет по дисциплине по семестру имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить работу в полном объеме.

6.2. Тематика и задания для практических занятий

Теоретические основы проектной деятельности

1. Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.
2. Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;
3. Проведение анализа собранных данных, используя соответствующие методы обработки информации, проведения технико-экономических рассуждений и расчетов, составления аналитических таблиц, построения графиков и т.п.;
4. Этапы проектной деятельности: Планирование.
5. Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.
6. Особенности выполнения исследовательских проектов
7. Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта
8. Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта
9. Оценка проекта. Критерии оценки.

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Не предусмотрены

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1.Пижурин А.А. Методы и средства научных исследований [Электронный ресурс]: Учебник/А.А.Пижурин, А.А.Пижурин (мл.), В.Е.Пятков - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 264 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-010816-2	http://znanium.com/catalog/product/502713
2.Горелов, С.В. Основы научных исследований : учебное пособие / С.В. Горелов, В.П. Горелов, Е.А. Григорьев ; под ред. В.П. Горелова. - 2-е изд., стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 534 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475- 8350-7	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443846
<i>б) дополнительная:</i>	
3.Сафин, Р.Г. Основы научных исследований. Организация и планирование эксперимента : учебное пособие / Р.Г. Сафин, Н.Ф. Тимербаев, А.И. Иванов . - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 154 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5- 7882-1412-2	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270277
4.Михеева Е.Н. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебник / Михеева Е.Н., Сероштан М.В., - 2-е изд., испр. и доп. - М.:Дашков и К, 2017. - 532 с.: 60х84 1/16 ISBN978-5-394-01078-1	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=336613
5.Право интеллектуальной собственности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.М. Коршунов, Н.Д. Эриашвили, В.И. Липунов и др. ; под ред. Н. М. Коршунова, Н. Д. Эриашвили. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 327 с. - ISBN 978-5-238-02119-5.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116633
6. Основы научных исследований : учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный архитектурно-строительный университет ; сост. О.А. Ганжа, Т.В. Соловьева. - Волгоград : Волгоградский государственный архитектурно-строительный университет, 2013. - 97 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-98276-566-6	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4347978
Периодические издания	
1.Современный ресторан 2. Магазин. Ресторан. Отель 3. Гостиница и ресторан: дизайн и интерьер	Доступные в базе «МАРС»

4. ШЕФ. Ресторатор 5. Ресторатор 6. Ресторанные ведомости 7. Гостиница и ресторан: бизнес и управление	
---	--

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL: <http://vsegost.com/>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединенными локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.	АИБС MapkSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС MapkSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется