

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 *Ресторанное дело*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Кострома 2023

Рабочая программа дисциплины «*Проектная деятельность*» 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 Ресторанное дело.

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 № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

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

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 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 Б1.0.05 к обязательной части учебного плана. Изучается в 1 семестре обучения по очной форме, на 1 курсе по 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, Оборудование предприятий общественного питания, Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия, Проектная деятельность, Санитария и гигиена, Безопасность продовольственных товаров, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Современные технологии хранения пищевых продуктов, Этикет в ресторанном сервисе, Мерчендайзинг, Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания, Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Информационное обеспечение, Маркетинговая деятельность и бизнес-планирование, 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	Очная форма	Заочная форма
Общая трудоемкость в зачетных единицах	2	2
Общая трудоемкость в часах	72	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	26	12
Лекции	8	2
Практические занятия	18	4
Лабораторные занятия	-	-
Самостоятельная работа	45,75	61,75
Курсовая работа	-	-
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
Лекции	8	2
Практические занятия	18	4
Лабораторные занятия	-	-
Консультации		
Зачет/зачеты	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	-	-

Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Всего	26,25	6,25

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			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 1						
1	<i>Теоретические основы проектной деятельности</i>	72	8	18,25		45,75
1.1	Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.		2	2		5
1.2	Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме		2	2		5
1.3	Методики проведения анализа собранных данных		2	2		5
1.4	Этапы проектной деятельности: Планирование.		1	2		5
1.5	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.		1	2		5
1.6	Особенности выполнения исследовательских проектов			2		5
1.7	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта			2		5
1.8	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта			2		5
1.9	Оценка проекта. Критерии оценки.			2		5
	Зачет			0,25		0,75

Для заочной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1 курс						
1	<i>Теоретические основы проектной деятельности</i>	72	2	4,25		61,75
1.1	Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.			2		10
1.2	Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме			1		10
1.3	Методики проведения анализа собранных данных			1		10
1.4	Этапы проектной деятельности: Планирование.					5
1.5	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка ин-					5

	формации.					
1.6	Особенности выполнения исследовательских проектов					5
1.7	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта					5
1.8	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта					5
1.9	Оценка проекта. Критерии оценки.					5
	Зачет			0,25		1,75

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 очной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
	<i>Теоретические основы научно-исследовательской работы</i>		45,75		
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	Определение номенклатуры	5	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита

	положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;	объектов исследования			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	5	Изучить отечественные и зарубежные варианты защиты проектов	собеседование, защита работы
9	Оценка проекта. Критерии оценки.	Изучение критериев оценки проектов	5	Изучить критерии оценки проектов	собеседование, защита работы
10.	Зачет		0,25		зачет

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	<i>Теоретические основы научно-исследовательской работы</i>		61,75		
2.	Методики проведения анализа собранных данных	Определение технического задания на проведение исследовательской работы	10	Изучить научную информацию в области исследования свойств, параметров процессов, отечественные и зарубежные методы оценки.	собеседование, защита работы

3.	Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;	Определение номенклатуры объектов исследования	10	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
4.	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	10	Выполнить анализ справочной, нормативной документации. Установить требования и ограничения к выполнению исследовательской работы	собеседование, защита работы
5.	Этапы проектной деятельности: Планирование.	Определение номенклатуры объектов исследования	5	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
6.	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.	Изучение требований нормативно-технической документации	5	Выполнить анализ справочной, нормативной документации. Установить требования и ограничения к выполнению исследовательской работы	собеседование, защита работы
7.	Особенности выполнения исследовательских проектов	Реализация проекта.	5	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
8.	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта	Реализация проекта.	5	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
9.	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта Реализация проекта.	Реализация проекта.	5	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
10.	Оценка проекта. Критерии оценки.	Реализация проекта.	5	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
11.	Зачет		1,75		зачет

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Проектная деятельность»

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 работы с продуктами и сырьем, 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.: 60x90 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	URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443846

изд., стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 534 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-8350-7 ; То же [Электронный ресурс]. -	
<i>б) дополнительная:</i>	
3. 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 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434797 8 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 ; То же [Электронный ресурс]. -	URL: 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.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-01078-1-	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. -	Режим доступа : http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116633
Периодические издания	
1. Современный ресторан 2. Магазин. Ресторан. Отель 3. Гостиница и ресторан: дизайн и	Доступные в базе «МАРС»

интерьер 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 – 402 - 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)	Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Прибор ПОМ-5 для определения устойчивости окраски кож и меховых шкурок к трению; Прибор ТИ (на истирание) -1 м; Микроскоп цифровой Levenhuk D70L; Измеритель плотности потока энергии электромагнитного поля ПЗ-33М; Рабочее место преподавателя, рабочая доска. Прибор ПОМ-5 для определения устойчивости окраски кож и меховых шкурок к трению; Прибор ТИ (на истирание) -1 м; Микроскоп цифровой Levenhuk D70L; Измеритель плотности потока энергии электромагнитного поля ПЗ-33М; Индикатор радиактивности бытовой Радэкс РД 1706; Весы ВР 05 МС 15/2 БВ * увеличен.платформа; Весы ВТБ-8; Весы лабораторные ВЛТЭ- 1100 с гирей калибр. 1кг; Весы тензометрические ВТ-3000; Весы электронные CAS SW-10; Шкала серых эталонов; Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ 9тип СНОЛ темпр. до +350 гр.С); Шумомер ДТ-815; Микроскоп М5С-9-2 шт.; Микрофот; Прибор для определения жесткости ткани на изгиб ПТ-2; Прибор ИТ-3М, ПЖУ-12, ПЖУ-12м (для определения жесткости материалов), РТ-2М (на определение раздвигаемости нитей в тканях), ТПК-1 (для измерения температуры поверхности оборудования); ТР-25-100; ТР-50-250 (для измерения толщины материалов); Устройство испытания тканей на сдвиг; Устройство определения релаксац. свойств; Устройство определения термом.свойств; Штатив лабораторный для фронтальных работ ШФР-ММ; Электронный потенциометр КСП2-032 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/	Специальное лицензионное ПО не требуется

	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	
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 МаркSQL - 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 МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441
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