

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет пищевых технологий
Институциональной экономики и инвестиционного менеджмента



УТВЕРЖДЕНО
Декан
Степовой А.В.
17.06.2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) подготовки: Здоровое питание: качество и безопасность

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: очная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 2 года

Объем:
в зачетных единицах: 3 з.е.
в академических часах: 108 ак.ч.

Разработчики:

Кондрашова А.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1040, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья", утвержден приказом Минтруда России от 28.10.2019 № 694н; "Специалист в области биотехнологии биологически активных веществ", утвержден приказом Минтруда России от 22.07.2020 № 441н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1		Председатель методической комиссии/совет а	Щербакова Е.В.	Согласовано	17.06.2026
2		Руководитель образовательной программы	Варивода А.А.	Согласовано	17.06.2026

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - Цель дисциплины «Управление проектами» состоит в углубленном изучении теоретических знаний и инструментария проектного управления, овладении обучающимися методикой экономических расчетов при оценке эффективности реализации различных проектов при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Задачи изучения дисциплины:

- уточнить сущность проекта и управления проектами;;
- изучить категории проектного управления, а именно функции, основные процессы, подсистемы; ;
- характеризовать жизненный цикл и фазы проектного управления;;
- проанализировать структуры управления проектов;;
- уточнить специфику менеджмента инвестиционных проектов при производстве продуктов питания из растительного сырья;;
- изучить особенности эффективного управления инновационными проектами при производстве продуктов питания из растительного сырья;;
- проанализировать стратегические аспекты управления проектами;;
- изучить специфику инициации, планирования, организации, выполнения, контроля и завершения проекта;.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения

Знать:

УК-2.1/Зн1 Методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения

Уметь:

УК-2.1/Ум1 Разработать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения

Владеть:

УК-2.1/Нв1 Способностью разработать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения

УК-2.2 Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата

Знать:

УК-2.2/Зн1 Способы определения результатов деятельности и планирования последовательности шагов для достижения данного результата

Уметь:

УК-2.2/Ум1 Определить результат деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата

Владеть:

УК-2.2/Нв1 Способностью определить результат деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата

УК-2.3 Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения

Знать:

УК-2.3/Зн1 Алгоритм формирования плана-графика реализации проекта в целом и плана контроля его выполнения

Уметь:

УК-2.3/Ум1 Формировать план-график реализации проекта в целом и контроля его выполнения

Владеть:

УК-2.3/Нв1 Способностью формировать план-график реализации проекта в целом и плана контроля его выполнения

УК-2.4 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами

Знать:

УК-2.4/Зн1 Алгоритм организации и координирования работы участников проекта, обеспечения работы команды необходимыми ресурсами

Уметь:

УК-2.4/Ум1 Организовать и координировать работу участников проекта, способствовать конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечить

Владеть:

УК-2.4/Нв1 Способностью организовать и координировать работу участников проекта, способствовать конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечить работу команды необходимыми ресурсами

УК-2.5 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях

Знать:

УК-2.5/Зн1 Этапы публичного представления результатов проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях

Уметь:

УК-2.5/Ум1 Представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях

Владеть:

УК-2.5/Нв1 Способностью представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях

УК-2.6 Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)

Знать:

УК-2.6/Зн1 Алгоритмы внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)

Уметь:

УК-2.6/Ум1 Разработать алгоритмы внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)

Владеть:

УК-2.6/Нв1 Способностью предложить возможные направления (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-1.1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой российской федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Знать:

ОПК-1.1/Зн1 Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья, государственную политику российской федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.1/Зн2 Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

ОПК-1.1/Зн3 Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Зн4 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Зн5 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Зн6 Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.1/Зн7 Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Зн8 Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Зн9 Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Зн10 Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки

ОПК-1.1/Зн11 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Зн12 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Зн13 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Уметь:

ОПК-1.1/Ум1 Осуществлять стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой российской федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.1/Ум2 Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.1/Ум3 Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Ум4 Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Ум5 Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Ум6 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.1/Ум7 Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Ум8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

ОПК-1.1/Ум9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Ум10 Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

ОПК-1.1/Ум11 Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Ум12 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Ум13 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Ум14 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.1/Ум15 Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Ум16 Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

Владеть:

ОПК-1.1/Нв1 Стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой российской федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.1/Нв2 Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.1/Нв3 Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.1/Нв4 Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Нв5 Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Нв6 Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Нв7 Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Нв8 Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.1/Нв9 Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать:

ОПК-1.2/Зн1 Суть проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономического обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Зн2 Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

ОПК-1.2/Зн3 Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Зн4 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Зн5 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Зн6 Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.2/Зн7 Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Зн8 Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Зн9 Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Зн10 Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки

ОПК-1.2/Зн11 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Зн12 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Зн13 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Уметь:

ОПК-1.2/Ум1 Разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Ум2 Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.2/Ум3 Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Ум4 Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Ум5 Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Ум6 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.2/Ум7 Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Ум8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

ОПК-1.2/Ум9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Ум10 Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

ОПК-1.2/Ум11 Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Ум12 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Ум13 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Ум14 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.2/Ум15 Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Ум16 Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

Владеть:

ОПК-1.2/Нв1 Разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономического обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Нв2 Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.2/Нв3 Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.2/Нв4 Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Нв5 Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Нв6 Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Нв7 Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Нв8 Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.2/Нв9 Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3 Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

Знать:

ОПК-1.3/Зн1 Проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Зн2 Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

ОПК-1.3/Зн3 Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Зн4 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Зн5 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Зн6 Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.3/Зн7 Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Зн8 Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Зн9 Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Зн10 Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки

ОПК-1.3/Зн11 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Зн12 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Зн13 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Уметь:

ОПК-1.3/Ум1 Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Ум2 Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.3/Ум3 Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Ум4 Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Ум5 Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Ум6 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.3/Ум7 Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Ум8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

ОПК-1.3/Ум9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Ум10 Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

ОПК-1.3/Ум11 Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Ум12 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Ум13 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Ум14 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Ум15 Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Ум16 Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

Владеть:

ОПК-1.3/Нв1 Составления проектов нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.3/Нв2 Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.3/Нв3 Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.3/Нв4 Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Нв5 Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Нв6 Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Нв7 Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Нв8 Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.3/Нв9 Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Знать:

ОПК-1.4/Зн1 Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Зн2 Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

ОПК-1.4/Зн3 Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Зн4 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Зн5 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Зн6 Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.4/Зн7 Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Зн8 Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Зн9 Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Зн10 Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки

ОПК-1.4/Зн11 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Зн12 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Зн13 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

Уметь:

ОПК-1.4/Ум1 Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

ОПК-1.4/Ум2 Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.4/Ум3 Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Ум4 Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Ум5 Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Ум6 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ОПК-1.4/Ум7 Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Ум8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

ОПК-1.4/Ум9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Ум10 Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

ОПК-1.4/Ум11 Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Ум12 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Ум13 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Ум14 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК-1.4/Ум15 Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Ум16 Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

Владеть:

ОПК-1.4/Нв1 Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

ОПК-1.4/Нв2 Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ОПК-1.4/Нв3 Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

ОПК-1.4/Нв4 Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Нв5 Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Нв6 Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Нв7 Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Нв8 Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-1.4/Нв9 Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Управление проектами» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 1.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Первый семестр	108	3	67	1		28	38	41	Зачет
Всего	108	3	67	1		28	38	41	

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Промежуточные результаты освоения
----------------------------	-------------------	--------------------	----------------------	------------------------	-----------------------------------

	Всего	Внеаудитор р	Лекционные	Практические	Самостояте	Планируемые обучения, с результатами программы
Раздел 1. Сущность и содержание проектного управления. Понятия, принципы, функции и подсистемы управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.	27		6	8	13	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-2.6 ОПК-1.1 ОПК-1.2
Тема 1.1. Сущность и содержание проектного управления. Понятия, принципы, функции и подсистемы управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.	27		6	8	13	ОПК-1.3 ОПК-1.4
Раздел 2. Жизненный цикл и фазы проекта в производстве продуктов питания из растительного сырья. Структуры управления проектной деятельностью. Проектно-ориентированная система управления	21		6	8	7	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-2.6 ОПК-1.1 ОПК-1.2
Тема 2.1. Жизненный цикл и фазы про-екта в производстве продуктов питания из растительного сы-рья. Структуры управления проектной деятельностью. Проектно-ориентированная система управления	21		6	8	7	ОПК-1.3 ОПК-1.4
Раздел 3. Специфика управления инвестиционными проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья	21		6	8	7	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-2.6
Тема 3.1. Специфика управления инвестиционными проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья	21		6	8	7	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-1.4
Раздел 4. Планирование как процесс проектного управления. Стратегические аспекты управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.	19		6	6	7	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-2.6 ОПК-1.1

Тема 4.1. Планирование как процесс проектного управления. Стратегические аспекты управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.	19		6	6	7	ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-1.4
Раздел 5. Контроль и исполнение проекта, управление стоимостью	19		4	8	7	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5
Тема 5.1. Контроль и исполнение проекта, управление стоимостью	19		4	8	7	УК-2.6 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-1.4
Раздел 6. Промежуточная аттестация	1	1				УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5
Тема 6.1. Зачет	1	1				УК-2.6 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-1.4
Итого	108	1	28	38	41	

5.2. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Сущность и содержание проектного управления. Понятия, принципы, функции и подсистемы управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.

(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 13ч.)

Тема 1.1. Сущность и содержание проектного управления. Понятия, принципы, функции и подсистемы управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.

(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 13ч.)

1. Сущность проекта и управления проектами.
2. Управление проектами и традиционный менеджмент: сходства и различия
3. Международные стандарты и сертификация в области управления проектами.
4. Проект как объект управления в производстве продуктов питания из растительного сырья
5. Подсистемы и функции управления проектами
6. Классификация проектов
7. Внешняя и внутренняя среда проекта
8. Система взаимоотношений участников проекта
9. Методы управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья

Раздел 2. Жизненный цикл и фазы проекта в производстве продуктов питания из растительного сырья. Структуры управления проектной деятельностью. Проектно-ориентированная система управления
(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

Тема 2.1. Жизненный цикл и фазы про-екта в производстве продуктов питания из растительного сы-рья. Структуры управления проектной деятельностью. Проектно-ориентированная система управления
(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Фазы жизненного цикла. Предынвестиционная фаза
2. Разработка проектной, рабочей и сметной документации
3. Подготовка бизнес-плана и инвестиционного меморандума проекта
4. Характеристика структур управления проектами
5. Проектно-ориентированная система управления
6. Организация офиса проекта: создание и развитие

Раздел 3. Специфика управления инвестиционными проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья

(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

Тема 3.1. Специфика управления инвестиционными проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья

(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Экономическая сущность инвестиций и инвестиционной деятельности
2. Классификация и структура инвестиций
3. Понятие и классификация инвестиционных проектов
4. Источники финансирования инвестиционных проектов
5. Анализ эффективности инвестиционного проекта
6. Методические аспекты оценки эффективности инвестиционных проектов.
7. Разработка и внедрение ин-новационных проектов в производстве продуктов питания из растительного сырья
8. Приоритеты государства в сфере инновационного проектирования

Раздел 4. Планирование как процесс проектного управления. Стратегические аспекты управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.
(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

Тема 4.1. Планирование как процесс проектного управления. Стратегические аспекты управле-ния проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.
(Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Уровни планирования проекта и виды планов.
2. Методы планирования.
3. Сетевое планирование как метод проектного управле-ния
4. Стратегия как центральное звено проектного управления
5. Формирование инвестиционной стратегии
6. Стратегические процессы управления инвестиционной дея-тельностью организации

Раздел 5. Контроль и исполнение проекта, управление стоимостью
(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

Тема 5.1. Контроль и исполнение проекта, управление стоимостью

(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Цели и содержание контроля проекта. Мониторинг работ и анализ ре-зультатов
2. Управление изменениями
3. Основные принципы управления стоимостью
4. Методы контроля стоимости проекта

Раздел 6. Промежуточная аттестация

(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)

Тема 6.1. Зачет

(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)

Промежуточная аттестация в формате зачета

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Сущность и содержание проектного управления. Понятия, принципы, функции и подсистемы управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Проект – это ... :
 - А) инженерная, техническая, организационно-правовая документация по реализации запланированного мероприятия;
 - б) ограниченное по времени, целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями к качеству результатов, с ограничениями расходования средств и со специфической организацией ;
 - в) группа элементов (включающих как людей, так и технические элементы), организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей;
 - г) совокупность работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено с целью достижения поставленной цели в.
2. Предметная область проекта – это ... :
 - А) совокупность проектных работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено в рамках осуществляемого проекта;
 - б) результаты проекта;
 - в) местоположение проектного офиса;
 - г) группа элементов (включающих как людей, так и технические элементы), организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей.
3. Ключевое преимущество управления проектами заключается в ... :
 - А) возможности с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта;
 - б) экономии времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения эффективных методов, технологий и инструментов управления;
 - в) возможности осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта;
 - г) формировании эффективной команды по реализации поставленной цели.
4. Установите соответствие между пунктами:

Инвестиции в физические активы - капиталобразующие инвестиции

Инвестиции в денежные активы - портфельные инвестиции

Инвестиции в незримые активы - инвестиции в нематериальные активы

5. Установите соответствие между названием источников финансирования и их сущностью.

Собственные средства - амортизация, прибыль

Заемные средства - кредиты

Привлеченные средства - эмиссия акций

6. Установите соответствие между пунктами

Прединвестиционная стадия разработки инвестиционного проекта - стадия в процессе которой осуществляется инвестиционное проектирование и принимается решение о целесообразности реализации проекта

Инвестиционная стадия разработки и реализации инвестиционного проекта - стадия в процессе которой осуществляются собственно капиталовложения в объекты инвестирования

Эксплуатационная стадия реализации инвестиционного проекта - стадия в процессе которой получены результаты от вложенного капитала

7. Продолжите высказывание.

Тип организационной структуры управления, в которой подразделения организованы по проектному принципу и возглавляются менеджерами соответствующих проектов, имеющих полные полномочия для определения приоритетов и руководства исполнителями проекта - это ... организационная структура управления"

Раздел 2. Жизненный цикл и фазы проекта в производстве продуктов питания из растительного сырья. Структуры управления проектной деятельностью. Проектно-ориентированная система управления

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что такое управление проектами?

А) процесс мониторинга статуса проекта и содержания продукта, а также внесение изменений в базовый план по содержанию

б) процесс отслеживания деятельности членов команды, обеспечение обратной связи, решения;

в) отдельная область менеджмента, предназначенная специально для управления временной деятельностью с уникальными результатами;

г) проблем и управления изменениями с целью оптимизации исполнения проекта.

2. Проектный цикл включает:

А) анализ проектных предложений;

б) детальную разработку элементов реализуемого проектного предложения;

в) оценку эффективности избранного варианта инвестиционного проекта;

г) все вышеизложенное.

3. Финансовый анализ инвестиционного проекта предполагает:

А) изучение финансового состояния партнеров по проекту;

б) изучение эффективности проекта в целом;

в) изучение возможности применения заемных средств;

г) анализ финансовых рисков инвестиционного проекта.

4. Верно ли

К основным макроэкономическим (внешним) факторам, влияющим на инвестиционную деятельность, относится политическое и экономическое положение в стране.

5. Установите соответствие между содержанием принципов построения интегрированной системы информации инвестиционных проектов и их названием:

Необходимость представления информации в едином временном масштабе и сопоставимом виде при подготовке установочных данных и оформлении результатов расчетов бюджетного подхода - Единого информационного стандарта

Представление любой информационной единицы (число, показатель) по возможности в наиболее развернутом виде - Полнота информации

Представление данных базовых форм финансовой оценки во взаимном соответствии и непротиворечивости друг другу - Взаимосвязи исходных данных

Пригодность заполняемых форм для выполнения самых различных проектов, независимо от масштабов, продолжительности и сферы деятельности - Универсальности

6. Продолжите высказывание

Юридический документ, соглашение двух или более сторон на установление, изменение или прекращение гражданских прав и обязанностей в определенные сроки"

Раздел 3. Специфика управления инвестиционными проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Сводный сметный расчет:

- А) служит для определения стоимости строительства промышленных предприятий, зданий и сооружений;
- б) является стоимостью капитальных вложений в проект;
- в) является формой бухгалтерской отчетности;
- г) служит основанием для определения размера дивидендов.

2. Проектное финансирование – это ... :

- А) совокупность финансовых показателей проекта;
- б) механизм привлечения финансовых ресурсов в хозяйственный оборот предприятия;
- в) составление бизнес-плана проекта;
- г) формирование модели финансовых возможностей реализации проекта.

3. Верно ли

Верно ли, что под инвестициями понимается вложение финансовых, имущественных и интеллектуальных ценностей в объекты предпринимательской и других видов деятельности с целью получения дохода или достижения социального эффекта

4. Верно ли

Верно ли, что инвестиционный контракт – договор о вложении финансовых, материально технических средств, имущества и (или) имущественных прав, интеллектуальных ценностей в объекты предпринимательской и иной деятельности в целях получения прибыли и достижения положительного социального эффекта.

5. Продолжите высказывание.

Уникальное предприятие, предполагающее координированное выполнение взаимосвязанных действий из различных функциональных областей, для достижения определенных целей в условиях временных и ресурсных ограничений - это..."

Раздел 4. Планирование как процесс проектного управления. Стратегические аспекты управления проектами в производстве продуктов питания из растительного сырья.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Собственным источником финансирования инвестиционного проекта является:

- А) амортизация, прибыль;
- б) кредиты;
- в) эмиссия акций.

2. Заемным источником финансирования инвестиционного проекта является:

- А) кредиты;
- б) амортизация, прибыль;
- в) кредиты, эмиссия акций.
- г) прибыль.

3. Продолжите высказывание.

Процесс стимулирования кого-либо к деятельности, направленной на достижение целей организации или проекта - это ..."

4. Продолжите высказывание

Процесс сбора, анализа данных, представления отчетов по выполнению проекта, обычно в сравнении с планом, и, при необходимости, выработки корректирующих воздействий - это ..."

5. Дополните высказывание.

Совокупность процессов, в которых с помощью использования управленческих техно-логий решаются различные несогласования, возникающие в рамках работы над проектом – это управление проекта"

Раздел 5. Контроль и исполнение проекта, управление стоимостью

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Инвестиционные проекты, не допускающие одновременной реализации называют:
А) независимыми
б) альтернативными
в) взаимодополняющими
2. Организационная структура управления проектами – это ...:
А) команда проекта под руководством менеджера проекта;
б) совокупность элементов организации (должностей и структурных подразделений) и связей между ними;
в) организационно-правовая документация предприятия, реализующего проект;
г) документация, регламентирующая процессы, происходящие в организации.

3. Дополните высказывание.

Совокупность процессов, обеспечивающих своевременные сбор, накопление, распространение, хранение и последующее использование информации проекта – это управление ... проекта"

4. Дополните высказывание.

Совокупность процессов, связанных с обеспечением защиты проекта от возможного негативного влияния внешних и внутренних факторов, внесением необходимых скоординированных изменений и контроль за их эффективным осуществлением - это управление проекта"

5. Дополните высказывание.

"Совокупность процессов, необходимых для обеспечения гарантий того, что проект удовлетворит потребностям, ради которых он и был предпринят – это управление ... проекта"

Раздел 6. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Первый семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3 УК-2.4 УК-2.5 УК-2.6 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-1.4

Вопросы/Задания:

1. Управление проектами: понятие и задачи.
2. Взаимосвязь управления проектами с функциональным менеджментом.
3. Система управления проектами
4. Классификация понятий и типов проектов.
5. Цели, стратегия, результаты и параметры проектов.

6. Окружение проектов, проектный цикл и структуризация проектов.
7. Методы управления проектами.
8. Прединвестиционные исследования и финансовая реализуемость проекта.
9. Бизнес-план
10. Организация проектного финансирования.
11. Маркетинг проекта.
12. Разработка проектной документации.
13. Организация процесса планирования.
14. Детальное планирование и документирование плана проекта.
15. Экспертиза строительных проектов.
16. Экологическая экспертиза проектов.
17. Какого содержания концептуальной фазы проекта?
18. Какого содержания стадии разработки проекта?
19. Какого содержание фазы реализации проекта?
20. Какого содержание фазы завершения проекта?
21. Подготовка бизнес-плана.
22. Подготовка инвестиционного меморандума проекта.
23. Проектно-ориентированная система управления.
24. Характеристика структур управления проектами. Функциональная структура.
25. Дивизиональная структура управления проектами.
26. Проектная структура.
27. Матричная структура управления проектами.
28. Организация офиса проекта: создание и развитие.
29. Маркетинг проекта.
30. Разработка и внедрение инновационных проектов

31. Анализ проектных рисков. Количественный анализ рисков проекта.
32. Анализ проектных рисков. Качественный анализ рисков проекта.
33. Экономическая сущность инвестиций и инвестиционной деятельности.
34. Классификация инвестиций.
35. Структура инвестиций.
36. Понятие и классификация инвестиционных проектов.
37. Источники финансирования инвестиционных проектов.
38. Проектное финансирование.
39. Анализ эффективности инвестиционного проекта.
40. Методические аспекты оценки эффективности инвестиционных проектов.
41. Стратегия как центральное звено проектного управления.
42. Формирование инвестиционной стратегии.
43. Стратегические процессы управления инвестиционной деятельностью организации.
44. Цели и содержание контроля проекта.
45. Мониторинг работ и анализ результатов.
46. Уровни планирования проекта и виды планов.
47. Методы планирования.
48. Сетевое планирование как метод проектного управления.
49. Управление командой проекта.
50. Управление коммуникациями проекта.
51. Сущность проекта и управления проектами.
52. Управление проектами и традиционный менеджмент: сходства и различия.
53. Международные стандарты и сертификация в области управления проектами в области управления проектами.
54. Проект как объект управления.

55. Подсистемы управления проектами.

56. Функции управления проектами.

57. Классификация проектов.

58. Цель и стратегия проекта.

59. Внешняя среда проекта.

60. Внутренняя среда проекта.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Омелянович Л. А. Управление проектами: учебное пособие для обучающихся специальности 38.05.01 экономическая безопасность очной, очно-заочной и заочной форм обучения / Омелянович Л. А., Верич Ю. Л., Лёшина М. А.. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. - 122 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/481856.jpg> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

2. Управление проектами: Учебник / А.И. Базилевич, В.И. Денисенко, П.Н. Захаров [и др.]; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ, Владимирский ф-л. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 349 с. - 978-5-16-111784-2. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/2081/2081756.jpg> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

3. Блюм М. А. Управление проектами: в 3-х ч. Ч. 1: учебное пособие / Блюм М. А., Коробова О. В., Сузюмов А. В.. - Тамбов: ТГТУ, 2024. - 109 с. - 978-5-8265-2832-7. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/472283.jpg> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

4. Попов, Ю.И. Управление проектами: Учебное пособие / Ю.И. Попов, О.В. Яковенко.; Белгородский государственный национальный исследовательский университет. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 208 с. - 978-5-16-106614-0. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/2117/2117169.jpg> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

5. САФОНОВА М. Ф. Управление проектами: учеб. пособие / САФОНОВА М. Ф., Калинина И. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2025. - 88 с. - 978-5-907976-94-8. - Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. Подкорытов В. Н. Управление проектами и программами: учебно-методическое пособие / Подкорытов В. Н.. - Екатеринбург: УГГУ, 2023. - 89 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/453602.jpg> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

2. ГОЛОВКО М. В. Управление проектами: учеб. пособие / ГОЛОВКО М. В., Арутюнян Ю. И., Кондрашова А. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 111 с. - 978-5-907757-43-1. - Текст: непосредственный.

3. Фомичев, А.Н. Управление проектами: Учебник / А.Н. Фомичев. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 257 с. - 978-5-394-05026-8. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/1996/1996283.jpg> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

4. Степнова,, О. В. Управление проектами: учебное пособие / О. В. Степнова,, М. Н. Михин,. - Управление проектами - Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2024. - 118 с. - 978-5-4497-4035-9. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/147429.html> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

5. Управление проектами в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного сервиса: учебное пособие / Вяткин А. В., Меринова А. С., Огурцова Ю. Н., Охрименко Е. И., Тимакова Р. Т.. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2024. - 147 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/481616.jpg> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

6. Иванова,, И. В. Управление проектами: учебно-методическое пособие / И. В. Иванова,. - Управление проектами - Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2024. - 80 с. - 978-5-4497-1333-9. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/145953.html> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

7. Цителадзе, Д.Д. Управление проектами: Учебник / Д.Д. Цителадзе. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 361 с. - 978-5-16-109719-9. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/2091/2091376.jpg> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

8. Блюм,, М. А. Управление проектами. В 3 частях. Ч.3: учебное пособие / М. А. Блюм,, О. В. Коробова,, А. В. Сузюмов,. - Управление проектами. В 3 частях. Ч.3 - Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2024. - 108 с. - 978-5-8265-2831-0, 978-5-8265-2832-7 (ч. 1). - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/148488.html> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

9. Плаксин,, В. И. Актуальные проблемы в современной системе экономики: управление проектами: учебное пособие / В. И. Плаксин,, Ф. В. Узунов,, В. В. Узунов,, под редакцией В. Н. Узунова. - Актуальные проблемы в современной системе экономики: управление проектами - Симферополь: Университет экономики и управления, 2024. - 182 с. - 2227-8397. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/140006.html> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <http://www.investkuban.ru> - 1. Официальный сайт инвестиционного портала Краснодарского края.

2. <http://expertsouth.ru/magazine> - Журнал «ЭкспертЮГ»

3. <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека eLibrary

4. <http://ej.kubagro.ru> - Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского ГАУ

5. <http://www.consultant.ru/> - КонсультантПлюс

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Компьютерный класс

222гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.

Компьютер персональный Aquarius i5/4Gb/500Gb/21,5" - 1 шт.

224гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.

Компьютер персональный DELL 3050 i3/4Gb/500Gb/21.5" - 1 шт.

Компьютер персональный iRU Corp 312 MT - 1 шт.

Сплит-система LS-H12KPA2/LU-H12KPA2 - 1 шт.

Учебная аудитория

632гл

доска интеракт. Smart technologien Board 660 - 0 шт.
парты - 14 шт.

Лекционный зал

212мх

Проектор Epson EH-TW650, белый с креплением и кабелем HDMI - 0 шт.
Сплит-система RODA RS/RU-A12F - 0 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)