

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБЛАСТИ»

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**(уровень магистратуры)**

**Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения** дисциплины – заключается в получении обучающимися теоретических знаний об основах управления программами и портфелями проектов, процедурах управления проектом на этапах его жизненного цикла с последующим применением полученных знаний и практических навыков в молочной и мясоперерабатывающей отрасли, дать основы знаний в области организации проектирования предприятий, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих молочных и мясоперерабатывающих предприятий.

### **1.2. Задачи:**

- Изучение организации проектирования молочных и мясоперерабатывающих предприятий.
- Ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства.
- Ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий.
- Изучение методов выполнения технических расчетов.
- Изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом.
- Дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов.
- Привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).
- Изучение студентами основных функциональных областей управления проектами, в том числе основ управления поставками и контрактами в проекте, управления качеством проекта, управления ресурсами, коммуникациями и рисками в проекте.
- Владение студентами умениями применять теоретические положения управления программами и портфелем проектов в профессиональной деятельности, в том числе: определять цели и этапы управления портфелем проектов, формировать портфель проектов, согласно стратегии развития компании, управлять программой.

- Привитие студентам способности разработки жизненного цикла управления портфелем проекта, основ управления программой в современных компаниях.

## **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

### **2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**

Дисциплина «Проектная деятельность в профессиональной области» (Б1.О.11) включена в обязательную часть перечня дисциплин по направлению «Продукты питания животного происхождения».

### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

|   |  |
|---|--|
| <b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b> | Математическое моделирование и проектирование, современные проблемы в отрасли  |
| <b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>  | <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ правила организации документооборота по производству на предприятиях молочной и мясоперерабатывающих отраслей, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции животного происхождения.</li></ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ разрабатывать 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.</li></ul> <b>владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.</li></ul> |

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции   | Планируемые результаты обучения по дисциплине   |
|------------------|--|---|
| УК-2.1           | Разрабатывает 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 | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы;</li> <li>- основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать 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;</li> <li>- уметь предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата;</li> <li>- прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения;</li> <li>- навыками конструктивного преодоления возникающих разногласий и конфликтов.</li> </ul> |
| ОПК-4.2          | Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения  | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы разработки стратегии предприятия и конкурентоспособной концепции</li> </ul> <p><b>уметь:</b> выполнять расчеты в соответствии с принятыми в организации стандартами</p> <p><b>владеть:</b> методами планирования материальных и финансовых ресурсов предприятия питания</p>  |
| ПК-5.1           | Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки  | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики расчета производственной мощности предприятия питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.</li> </ul>  |

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.