

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

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

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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы; - основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - уметь предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата; - прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения; - навыками конструктивного преодоления возникающих разногласий и конфликтов.
ОПК-4.2	Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы разработки стратегии предприятия и конкурентоспособной концепции <p>уметь: выполнять расчеты в соответствии с принятыми в организации стандартами</p> <p>владеть: 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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета производственной мощности предприятия питания <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность работы технологического оборудования <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.

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