

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Основы проектной деятельности»**

19.03.04, Технология продукции и организация общественного питания, Бакалавриат

Технологии ресторанного дела,

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Основы проектной деятельности

обязательной части учебного плана

заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков, связанных с пониманием роли проекта в организации, основных положений современной концепции управления проектами, техники управления проектами
Содержание дисциплины	Общие положения подготовки инвестиционных проектов; Основы управления проектами в организации; Процессы управления проектами; Общие положения оценки эффективности инвестиционных проектов ; Коммерческая состоятельность проекта и способы ее оценки; Управление рисками, сроками и ресурсами проекта; Организационные формы управления проектами; Управление финансированием проектов; Контрольная работа
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, УК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ; УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты

Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Правоведение; Технологическая практика; Дегустационный анализ; Кухни народов мира; Метрология, стандартизация и сертификация; Организационно-управленческая практика; Технология и организация диетического питания; Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания; Бизнес-планирование в общественном питании; Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания; Информационные технологии в общественном питании; Преддипломная практика; Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания; Технология и организация специальных видов питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; <u>Управление ресторанным бизнесом</u>	
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации	
Форма промежуточной аттестации	Экзамен	