

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.06 «Основы проектной деятельности»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: МГД

1. Цели освоения дисциплины

- а) сформировать представления о проектной деятельности как специфической форме организации процессов управления;
- б) сформировать навыки выявления и постановки целей и задач проекта, а также оптимальных способов их решения;
- в) научить выделять ресурсные ограничения на всех этапах жизненного цикла проекта;
- г) подготовить обучающихся к разработке проектов с учетом действующих стандартов и иных нормативных актов;
- д) уметь совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения;
- е) научить работать в команде, определять, формулировать, обосновывать проблемы, возникающие в ходе командной работы и находить методы и пути их решения;
- ё) формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики.

2. Содержание дисциплины «Основы проектной деятельности»:

Понятие проектного управления. Отличие проектного управления от операционного управления.

Структура проекта. Общая схема структуры проекта.

Жизненный цикл проекта. Основные фазы жизненного цикла проекта.

Процессы управления проектом.

Операции в управлении проектами.

Стоимостная оценка элементов проекта.

Исполнение проекта.

Управление человеческими ресурсами.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

Основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по

совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; основы командообразования и проектной деятельности; основы конфликтологии и методов разрешения конфликтов.

2) Уметь:

Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; работать в коллективе по решению конкретных проектных задач; содействовать конструктивному взаимодействию в процессе совместной деятельности по решению проектных задач; использовать способы и методы преодоления конфликтных ситуаций.

3) Владеть:

Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; навыками командной работы; навыками реализации совместных творческих проектов; навыками предупреждения и конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.