

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.05 Проектная деятельность в пищевой индустрии

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Технология продуктов здорового питания

магистр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения	знает варианты решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.
		умеет определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке.
		владеет навыками способами решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
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 (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	знает 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
		умеет 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
		владеет навыками концепцией 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

		знает как и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития
		умеет находить и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития
		владеет навыками имеющимся опытом в соответствии с задачами саморазвития

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Раздел 1			
1.1.	Разработка инновационных технологий переработки продуктов животного происхождения	1	УК-1.2, УК-6.1, УК-2.1	Коллоквиум
2.	2 раздел. Раздел 2			
2.1.	Экологически безопасное производство и безотходные технологии в пищевой индустрии	1	УК-1.2, УК-6.1, УК-2.1	Коллоквиум
3.	3 раздел. Зачет			
3.1.	Зачет	1	УК-1.2, УК-6.1, УК-2.1	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

	Для оценки умений		
	Для оценки навыков		
	Промежуточная аттестация		
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Проектная деятельность в пищевой индустрии"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в дисциплине "Проектная деятельность в пищевой индустрии" (уровень магистратуры) можно использовать различные формы оценочных материалов, такие как тесты, контрольные работы, кейсы, устные опросы и проектные задания. Приведу примерные материалы для разных форм контроля.

1. Тестовые задания (текущий контроль)

Примерные вопросы:

Какой из следующих факторов НЕ является ключевым элементом проекта?

- а) Ограниченные ресурсы
- б) Конкретная цель
- в) Постоянное выполнение работы
- г) Временные рамки

Какой из методов оценки рисков используется в проектной деятельности?

- а) SWOT-анализ
- б) Метод PERT
- в) Метод критического пути
- г) Монте-Карло

Что из перечисленного является основным признаком проектного управления в пищевой индустрии?

- а) Введение новых технологий
- б) Разработка новых логистических решений
- в) Строгие нормативные требования к безопасности продукции
- г) Все вышеперечисленное

Что такое жизненный цикл проекта?

- а) Последовательность действий от начала до конца проекта
- б) Процесс финансирования проекта
- в) Планирование ресурсных затрат
- г) Оценка и распределение рисков

Какие документы необходимы для контроля качества пищевой продукции на этапе реализации проекта?

- а) План контроля качества
- б) Бюджет проекта
- в) График выполнения работ
- г) Структура проектной команды

Оценивание:

Правильный ответ — 2 балла, неправильный — 0 баллов.

2. Контрольная работа (текущий контроль)

Примерные задания:

Задание 1: Оцените проект разработки нового пищевого продукта, рассмотрите ключевые этапы жизненного цикла и предложите способы минимизации рисков.

Оценка: до 10 баллов за полный анализ, включающий описание этапов, анализ рисков и предложенные решения.

Задание 2: Опишите роль инновационных технологий в проектировании производственных процессов в пищевой индустрии. Приведите примеры использования современных технологий на практике.

Оценка: до 10 баллов за логичное и структурированное описание с примерами.

Задание 3: Рассчитайте ориентировочную стоимость проекта модернизации производственной линии на предприятии по производству молочных продуктов. Укажите затраты на оборудование, материалы и человеческие ресурсы.

Оценка: до 15 баллов за полный расчет с детализированными объяснениями.

3. Кейс-задания (текущий контроль)

Пример кейса:

Задание: Компания "ФудТех" планирует внедрить новую линию по производству безглютеновой выпечки. Опишите этапы проектирования и реализации этого проекта, уделяя внимание таким аспектам, как:

Проектирование технологической линии.

Соблюдение стандартов безопасности пищевой продукции.

Управление рисками.

Финансовое планирование и контроль бюджета.

Маркетинговая стратегия вывода нового продукта на рынок.

Оценка:

Четкое и последовательное описание этапов (10 баллов).

Раскрытие ключевых аспектов (15 баллов).

Практическое обоснование решений (10 баллов).

4. Устный опрос (текущий контроль)

Примерные вопросы:

Как специфика пищевой индустрии влияет на проектное управление?

Какие основные этапы включает процесс разработки нового продукта в пищевой промышленности?

Как осуществляется управление ресурсами в проекте пищевой отрасли?

Что такое критический путь в проекте, и как его определить?

Какой механизм вы бы предложили для мониторинга качества в проекте, связанном с производством продуктов питания?

Оценка:

Полный и обоснованный ответ — 5 баллов.

Частичный ответ — 3 балла.

Неполный ответ — 1 балл.

5. Проектная работа (промежуточная аттестация)

Примерное задание:

Тема: Разработка проектного плана по внедрению новой производственной линии на предприятии пищевой индустрии. План должен включать:

Описание целей и задач проекта.
Этапы реализации проекта (план-график).
Анализ рисков и их управление.
Планирование ресурсов и бюджета.
Оценка эффективности проекта.
Стратегия маркетинга и вывода продукта на рынок.
Оценочные критерии:

Полнота и логичность структуры проекта — 10 баллов.
Анализ рисков и предложенные решения — 10 баллов.
Финансовая часть и планирование ресурсов — 15 баллов.
Оценка эффективности и предложенные метрики — 10 баллов.
Маркетинговая стратегия — 10 баллов.
Качество презентации и оформление — 5 баллов.
6. Итоговое эссе (промежуточная аттестация)

Примерная тема:

Тема: "Роль проектного управления в повышении конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности в условиях глобализации рынка".

Оценочные критерии:

Глубина анализа проблемы — до 20 баллов.
Обоснованность предложений и выводов — до 15 баллов.
Качество аргументации и использование примеров — до 10 баллов.
Оформление работы и соблюдение требований к структуре эссе — до 5 баллов.
Итоговая оценка:

Текущий контроль: тесты, контрольные работы, кейсы и устные опросы (50% от общей оценки).

Промежуточная аттестация: проектная работа и эссе (50% от общей оценки).

Такая система оценочных материалов позволяет комплексно оценить знания и навыки студентов, проверяя их теоретические и практические компетенции в области проектной деятельности в пищевой индустрии.

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Раздел 1. Основы проектной деятельности

Что такое проект? Основные признаки проекта.
Классификация проектов по разным признакам.
Основные этапы жизненного цикла проекта.
Что такое проектное управление? Основные функции проектного менеджера.
Отличие проектной деятельности от операционной деятельности.
Структура проекта и основные элементы проектного плана.
Понятие и виды проектных рисков.
Методы оценки и управления проектными рисками.
Основные стандарты в управлении проектами.
Методы и инструменты планирования проектов.

Раздел 2. Проектное управление в пищевой индустрии

Особенности проектной деятельности в пищевой промышленности.
Как влияет специфика пищевой индустрии на процесс проектирования?
Основные этапы разработки новых продуктов в пищевой индустрии.
Как обеспечивается качество и безопасность продуктов в проектной деятельности?
Роль проектных технологий в разработке инновационных продуктов питания.
Основные требования к оборудованию и технологиям в пищевой промышленности.

Как влияет законодательство и нормативная база на управление проектами в пищевой индустрии?

Управление ресурсами в проектах пищевой индустрии: человеческие, материальные, финансовые.

Как проводится оценка эффективности проектов в пищевой индустрии?

Влияние инновационных технологий на проектную деятельность в пищевой индустрии.

Раздел 3. Проектирование производственных процессов в пищевой индустрии

Основные этапы проектирования производственных процессов на пищевых предприятиях.

Понятие технологической схемы производства пищевых продуктов.

Основные методы оптимизации производственных процессов.

Проектирование логистических систем для пищевых предприятий.

Что такое производственная линия? Как организовать ее эффективную работу?

Роль информационных технологий в проектировании производственных процессов.

Энергосбережение и экологические аспекты проектирования в пищевой индустрии.

Влияние автоматизации на проектирование производственных процессов.

Как проводится анализ производительности и эффективности оборудования?

Тенденции и перспективы проектирования производственных процессов в пищевой индустрии.

Раздел 4. Управление инновационными проектами

Понятие и виды инновационных проектов.

Особенности управления инновационными проектами в пищевой индустрии.

Методы поиска и анализа инновационных решений для пищевой индустрии.

Этапы внедрения инноваций в пищевой индустрии.

Как оценить коммерческую привлекательность инновационного проекта?

Основные препятствия для внедрения инноваций в пищевой промышленности.

Роль венчурного капитала в реализации инновационных проектов.

Примеры успешных инновационных проектов в пищевой промышленности.

Как управлять инновациями на разных этапах жизненного цикла проекта?

Влияние цифровых технологий на инновационные проекты в пищевой индустрии.

Раздел 5. Управление проектной командой

Роль проектной команды в успешной реализации проекта.

Основные этапы формирования и развития проектной команды.

Методы мотивации участников проектной команды.

Разрешение конфликтов в проектной команде.

Как управлять распределенными проектными командами?

Влияние лидерства на эффективность проектной команды.

Оценка эффективности работы проектной команды.

Роль коммуникации в управлении проектной командой.

Психологические аспекты управления проектной командой.

Как оценивать результаты деятельности участников проектной команды?

Раздел 6. Финансовое управление проектами

Основные источники финансирования проектов в пищевой индустрии.

Методы оценки стоимости проекта.

Что такое бюджет проекта? Основные этапы составления бюджета.

Методы контроля затрат и расходов проекта.

Влияние инфляции и валютных курсов на финансовое управление проектами.

Основные методы оценки эффективности инвестиций в проект.

Как управлять денежными потоками в проекте?

Особенности финансирования долгосрочных проектов в пищевой индустрии.

Основные риски, связанные с финансированием проектов.

Роль финансового анализа в процессе принятия проектных решений.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы письменных работ:

Разработка проекта по созданию инновационного продукта в пищевой индустрии

Анализ рынка, выбор технологии и сырья, расчет себестоимости, маркетинговая стратегия.

Управление проектами в пищевой промышленности: принципы и методы

Обзор подходов к управлению проектами, адаптация методологий (PMI, Agile, Lean) для пищевой отрасли.

Оценка и управление рисками в проектах пищевой промышленности

Особенности риск-менеджмента в условиях пищевых производств, примеры реальных проектов.

Использование цифровых технологий для проектирования производственных процессов на пищевых предприятиях

Применение технологий Industry 4.0 (IoT, Big Data, AI) в пищевой промышленности.

Проектирование производственной линии для выпуска нового продукта в пищевой промышленности

Подбор оборудования, расчет производительности, оптимизация процессов.

Инновационные технологии и их влияние на проектную деятельность в пищевой промышленности

Анализ современных технологических трендов: биотехнологии, 3D-печать пищи, клеточное мясо.

Влияние законодательных и нормативных актов на проектную деятельность в пищевой промышленности

Как законодательство в области безопасности пищевых продуктов влияет на проектное планирование и управление.

Финансовое управление проектами в пищевой промышленности

Источники финансирования, методы оценки стоимости и рентабельности проектов.

Экологические аспекты проектирования пищевых предприятий

Проектирование с учётом энергосбережения, снижения выбросов и минимизации отходов.

Планирование и управление качеством в проектах пищевой промышленности

Разработка системы контроля качества и обеспечения безопасности продукции на всех этапах проекта.

Анализ успешных кейсов реализации проектов в пищевой промышленности

Изучение реальных примеров внедрения проектов, их проблем и решений.

Роль проектного менеджера в разработке и внедрении инноваций в пищевой отрасли

Ключевые компетенции, задачи и вызовы, с которыми сталкивается менеджер при реализации инновационных проектов.

Проектирование системы логистики на предприятиях пищевой промышленности

Оптимизация цепочек поставок, управление запасами и транспортировка продукции.

Автоматизация производственных процессов на пищевых предприятиях: проектный подход

Внедрение роботизации и автоматизированных систем управления, влияние на производительность и качество.

Международные стандарты управления проектами и их применение в пищевой промышленности

Сравнение различных стандартов (PMBOK, PRINCE2) и их адаптация к условиям пищевой отрасли.

Разработка стратегии вывода на рынок нового продукта питания: проектный подход

Определение целевой аудитории, выбор каналов сбыта, маркетинговое планирование.

Особенности управления распределенными проектными командами в пищевой индустрии

Управление удаленными и мультинациональными командами, вызовы и возможности.

Сравнительный анализ методов управления проектами в традиционных и инновационных секторах пищевой промышленности

Исследование различий в подходах к управлению проектами в зависимости от типа предприятия и продукта.

Роль устойчивого развития в проектной деятельности предприятий пищевой промышленности

Разработка проектов с учетом целей устойчивого развития (экология, социальная ответственность, экономическая эффективность).

Бенчмаркинг в проектной деятельности пищевой индустрии: изучение лучших практик

Использование успешных примеров других компаний для разработки собственных проектов.