

Документ подписан простой электронной подписью.
 Информация о владельце:
 ФИО: Ващенко Андрей Александрович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 11.01.2021 16:14:17
 Уникальный программный ключ:
 51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

Автономная некоммерческая организация высшего образования
 «Волгоградский институт бизнеса»

Утверждаю
 Проректор по учебной работе
 и управлению качеством
 И.В. Владимиров-Курбатова
 2020г.



Рабочая программа учебной дисциплины

Управление проектами

(Наименование факультативной дисциплины)

43.03.01 Сервиса, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

(Направление подготовки / Профиль)

Бакалавр

(Квалификация)

Академический бакалавр

(Вид)

Кафедра разработчик

Экономики и управления

Год набора

2019, 2020

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины					
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма		
		д	в	св	з	сз
Зачетные единицы	3	X	X	3	3	X
Общее количество часов	108	X	X	108	108	X
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	32	X	X	10	10	X
- Лекционные (Л)	16	X	X	4	4	X
- Практические (ПЗ)	16	X	X	6	6	X
- Лабораторные (ЛЗ)		X	X			X
- Семинарские (СЗ)		X	X			X
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	22	X	X	89	89	X
К (Р-Г) Р (П) (+;-)		X	X			X
Тестирование (+;-)		X	X			X
ДКР (+;-)		X	X			X
Зачет (+;-)		X	X			X
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))		X	X			X
Экзамен (+;- (Кол-во часов))	+ (54)	X	X	+ (9)	+ (9)	X

Волгоград 2020

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел.....	3
Раздел 2. Тематический план	5
Раздел 3. Содержание дисциплины.....	6
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся.....	9
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	12
Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	15
Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии	15
Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	15

Раздел 1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «Управление проектами» входит в «обязательную» часть дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки «43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».

Целью дисциплины является формирование компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)):

универсальных:

– «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2)

общепрофессиональных:

– «способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью» (ОПК-2)

профессиональных:

– «способен проектировать услуги сервисного предприятия» (ПК-9)

– «способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе» (ПК-10)

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения результатов обучения (РО):

Результаты обучения по дисциплине:

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
УК-2	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p>Знания: ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Общие характеристики деятельности, связанной с управлением проектами; сущность и содержание данного направления деятельности в менеджменте. Основные признаки, классификацию проектов, формы, технологии, методы проектирования. Основные стадии жизненного цикла проектов в сервисной деятельности. ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Общие характеристики деятельности, связанной с управлением проектами; сущность и содержание данного направления деятельности в менеджменте. Основные признаки, классификацию проектов, формы, технологии, методы проектирования. Основные стадии жизненного цикла проектов в сервисной деятельности.</p>

	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб,отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Определять круг задач при реализации проекта и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и тройного ограничения ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Определять круг задач при реализации проекта и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и тройного ограничения</p>
		<p><i>Навыки и/или опыт деятельности:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Навыки определения круга задач при реализации проекта и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и тройного ограничения ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Определять круг задач при реализации проекта и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и тройного ограничения</p>

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ОПК-2	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности</p>	<p><i>Знания:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Особенностей управления проектами в сервисной деятельности. ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6</p>

	<p>деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p>Особенностей управления проектами в сервисной деятельности.</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб,отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Осуществлять основные функции проектного управления в сервисной деятельности ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Осуществлять основные функции проектного управления в сервисной деятельности <i>Навыки и /или опыт деятельности:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Навыки осуществления основных функций проектного управления в сервисной деятельности ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Навыки осуществления основных функций проектного управления в сервисной деятельности</p>

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
ПК-9	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного</p>	<p><i>Знания:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Основы проектирования услуг сервисного предприятия Методы, используемые в процессе управления проектами, методический инструментарий реализации управленческих решений ПС 33.008 Профессиональный</p>

	<p>комплекса В/03.6</p>	<p>стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Основы проектирования услуг сервисного предприятия Методы, используемые в процессе управления проектами, методический инструментарий реализации управленческих решений</p>
	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Участвовать в управлении проектами в сфере услуг ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Участвовать в управлении проектами в сфере услуг</p> <p><i>Навыки и /или опыт деятельности:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Навыки разработки и управления проектами, а также оценки эффективности данной деятельности ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Навыки разработки и управления проектами, а также оценки эффективности данной деятельности</p>

Шифр формируемой компетенции	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции
<p>ПК-10</p>	<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>	<p><i>Знания:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Основы управления проектами и изменениями в гостиничном комплексе ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» В/01.6, В/02.6, В/03.6 Основы управления проектами и изменениями на предприятиях питания гостиничного комплекса</p>

	<p>ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/02.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб,отделов) предприятия питания В/03.6</p>	<p><i>Умения:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Выявлять и оценивать риски проекта Разрабатывать и организовывать реализацию программы управления проектами и изменениями ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Выявлять и оценивать риски проекта Разрабатывать и организовывать реализацию программы управления проектами и изменениями</p> <hr/> <p><i>Навыки и /или опыт деятельности:</i> ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Навыки разработки и организации реализации программы управления проектами и изменениями ПС 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»В/01.6,В/02.6, В/03.6 Навыки разработки и организации реализации программы управления проектами и изменениями</p>

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
направления подготовки «43.03.01Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»**

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом	Экономика гостеприимства

2	Инновации в гостиничной и туристической сфере	Маркетинг в сервисе
3	Менеджмент в сфере услуг	Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса
4	Экономика предприятий (организаций) сферы услуг	Организация и технология гостиничного бизнеса

Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.

1.3. Нормативная документация

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «**43.03.01 Сервис**»;
- Учебного плана направления подготовки «**43.03.01 Сервис**», направленность (профиль) «**Сервис индустрии гостеприимства**» 2019, 2020 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (утвержден приказом №3-О от 24.05.2019 г.).

Раздел 2. Тематический план

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость			
		Все го	Аудиторные занятия		СР О
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	
1	2	3	4	5	6
1	Основные положения теории управления проектами	6	2	2	2
2	Жизненный цикл и структура проекта	6	2	2	2
3	Управление содержанием проекта	6	2	2	2
4	Управление временем проекта	6	2	2	2
5	Управление стоимостью проекта	6	2	2	2
6	Управление качеством проекта	8	2	2	4
7	Управление рисками проекта	8	2	2	4
8	Управление персоналом проекта	8	2	2	4
Вид промежуточной аттестации (Экзамен)		54			
Итого		108	16	16	22

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость			
		Всего	Аудиторные занятия		СРО
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	
1	2	3	4	5	6
1	Основные положения теории	16	2	2	12

	управления проектами				
2	Жизненный цикл и структура проекта	14	2		12
3	Управление содержанием проекта	10			10
4	Управление временем проекта	11			11
5	Управление стоимостью проекта	16		2	14
6	Управление качеством проекта	10			10
7	Управление рисками проекта	12		2	10
8	Управление персоналом проекта	10			10
Вид промежуточной аттестации (Экзамен)		9			
Итого		108	4	6	89

Раздел 3. Содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные положения теории управления проектами

Понятие «проект», «управление проектами». Сущность и преимущества проектного управления.

Проект. Программа. Существующие трактовки понятия проект. Признаки проекта. Проект и программы как объекты управления, их характеристики. Три аспекта реализации проекта: сроки, стоимость, качество.

Разновидности и классификация проектов. Особенности различных видов проектов.

Исторические предпосылки и условия появления науки и практики управления проектами. Эволюционное развитие управления проектами как самостоятельной области науки и практики управленческой деятельности.

Основные методы, используемые в проектной деятельности.

Понятие участников проекта. Состав участников проекта. Роль и функции основных участников. Взаимодействие участников проекта. Примеры определения состава участников проекта.

Организационные структуры управления проектами.

Тема 2. Жизненный цикл и структура проекта

Структуры проекта. Понятие структур проекта. Принципы структурной декомпозиции проекта. Правила построения структур проекта. Типы и примеры структурных моделей проекта, используемых в управлении проектами. Понятия жизненного цикла и фаз проекта. Общая структура жизненного цикла проекта. Разновидности и примеры жизненных циклов проектов. Взаимосвязь жизненных циклов проекта, продукта и организации. Состав и содержание работ основных фаз жизненного цикла проекта. Понятие и назначение вех и контрольных событий в проекте. Примеры построения жизненных циклов проектов.

Тема 3. Управление содержанием проекта

Предметные области проекта. Базовые функциональные области управления проектами. Управление содержанием и объемами работ. Этапы процесса управления содержанием проекта.

Процесс сбора требований, его инструменты и методы. Иерархия требований для проекта. Матрица отслеживания взаимосвязанных требований.

Процесс определения содержания проекта. Процесс подтверждения содержания проекта. Процесс управления изменениями содержания проекта.

Тема 4. Управление временем проекта

Цели, задачи и методы управления временем проекта. Сетевые графики метода критического пути (CRM). Сетевые графики метода MPM. Сетевые графики метода PERT. Сетевые модели метода GERT. Сетевые матрицы.

Сетевая модель «работа-стрелка». Сетевая модель «работа-вершина».

Метод критического пути и схема его применения. Введение фиктивных и дополнительных событий.

Процессы управления временем. Определение операций. Определение последовательности операций. Оценка ресурсов операций. Оценка длительности операций. Разработка расписания. Управление расписанием.

Тема 5. Управление стоимостью проекта

Стоимость проекта. Составляющие оценки стоимости проекта. Особенности проекта, учитываемые при управлении его стоимостью.

Методы оценки стоимости: экспертная оценка, параметрическая оценка, оценка по аналогам, оценка «по трем точкам», оценка «снизу вверх», оценка «сверху вниз», анализ резервов, анализ предложений исполнителей, стоимость качества.

Принципы оценки стоимости проекта.

Разработка смет. Бюджетирование. Алгоритм разработки бюджета.

Показатели для оценки финансовой эффективности проекта. Этапы процесса определения стоимости проекта.

Прогнозирование стоимости проекта.

Тема 6. Управление качеством проекта

Качество продукта проекта. Качество проекта. Основные направления управления качеством проекта. Принципы управления качеством. Факторы, влияющие на управление качеством проекта.

Семь основных инструментов контроля качества.

Документация по управлению качеством.

Организационное обеспечение управления качеством.

Тема 7. Управление рисками проекта

Риск и неопределенность. Виды рисков. Процессы управления рисками проекта. Границы управления рисками.

Основные методы обнаружения рисков. Методы снижения рисков.

Организация работ по управлению рисками.

Тема 8. Управление персоналом проекта

Основные принципы и задачи системы управления персоналом проекта.

Команда проекта. Ее специфика как человеческого ресурса. Основные проблемы, возникающие при управлении командой. Основные подходы к формированию команды. Влияние факторов внешней среды на планирование команды проекта

Набор персонала проекта. Развитие команды проекта. Управление командой проекта. Обучение и мотивация команды проекта.

3.2. Содержание практического блока дисциплины

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
<i>1</i>	<i>2</i>
СЗ 1	Основные положения теории управления проектами
СЗ 2	Жизненный цикл и структура проекта
СЗ 3	Управление содержанием проекта
СЗ 4	Управление временем проекта
СЗ 5	Управление стоимостью проекта
СЗ 6	Управление качеством проекта
СЗ 7	Управление рисками проекта
СЗ 8	Управление персоналом проекта

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
СЗ 1	Основные положения теории управления проектами
СЗ 2	Управление стоимостью проекта
СЗ 3	Управление рисками проекта

3.3. Образовательные технологии

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	2	3	4	5
1	Основные положения теории управления проектами	СЗ	Кейс-метод	100
2	Управление стоимостью проекта	СЗ	Кейс-метод	100
3	Управление рисками проекта	СЗ	Кейс-метод	100
4	Управление персоналом проекта	СЗ	Кейс-метод	100
Итого %				25%

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	2	3	4	5
1	Основные положения теории управления проектами	СЗ	Кейс-метод	100
2	Управление стоимостью проекта	СЗ	Кейс-метод	100
3	Управление рисками проекта	СЗ	Кейс-метод	100
Итого %				50%

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
1	2	3	4
1	Основные положения теории управления проектами	1,2,3,4,10,11	1-7
2	Жизненный цикл и структура проекта	7,12	1-7
3	Управление содержанием проекта	13	1-7

4	Управление временем проекта	14	1-7
5	Управление стоимостью проекта	16	1-7
6	Управление качеством проекта	5	1-7
7	Управление рисками проекта	18	1-7
8	Управление персоналом проекта	6,8,9,17, 19	1-7

Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся

1. Проект и программы как объекты управления.
2. Стратегическое управление проектами.
3. Критерии успехов и неудач проекта.
4. Влияние окружения на разные типы проектов.
5. Квалификация и сертификация менеджера проекта.
6. Руководство и лидерство в проекте.
7. Организационные структуры проекта.
8. Методы проведения переговоров и деловых встреч.
9. Стандарты и нормы, как основа взаимодействия участников проекта.
10. Проектно-ориентированное управление.
11. Управление проектами в современных условиях России.
12. Стадии процесса управления проектами.
13. Управление предметной областью проекта.
14. Управление проектом по временным параметрам.
15. Управление конфликтами в проекте.
16. Разработка системы учета и отчетности в проекте.
17. Управление изменениями в проекте.
18. Системный подход и интеграция в управлении проектом.
19. Координация работ исполнителей проекта.

4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе УМК по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе УМК по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе УМК по дисциплине.

Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

5.1. Паспорт фонда оценочных средств

Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства		
		Л	ПЗ	СРО

			(ЛЗ, СЗ)	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Основные положения теории управления проектами	УО	КМ	ПРВ
2	Жизненный цикл и структура проекта	УО	ПРВ	ПРВ
3	Управление содержанием проекта	УО	ПРВ	ПРВ
4	Управление временем проекта	УО	ПРВ	ПРВ
5	Управление стоимостью проекта	УО	КМ	ПРВ
6	Управление качеством проекта	УО	ПРВ	ПРВ
7	Управление рисками проекта	УО	КМ	ПРВ
8	Управление персоналом проекта	УО	КМ	ПРВ

Заочная форма обучения (полный срок, на базе СПО)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства		
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Основные положения теории управления проектами	УО	КМ	ПРВ
2	Жизненный цикл и структура проекта	УО		ПРВ
3	Управление содержанием проекта			ПРВ
4	Управление временем проекта			ПРВ
5	Управление стоимостью проекта	УО	КМ	ПРВ
6	Управление качеством проекта			ПРВ
7	Управление рисками проекта		КМ	ПРВ
8	Управление персоналом проекта			ПРВ

Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

ПРВ – проверка рефератов, отчетов, конспектов, эссе, решений заданий, выполненных заданий в электронном виде и т.д.;

КМ – кейс-метод.

5.2. Тематика письменных работ обучающихся

Тематика рефератов

1. Эволюция развития методов управления проектами.
2. Этапы развития управления проектами в России.
3. Классификация проектов и разновидности проектного управления.
4. Процессы планирования, их место и роль среди процессов управления проектами.
5. Окружающая среда и жизненный цикл проекта.
6. Инициация и разработка концепции проекта.
7. Проектный анализ, его структура и назначение.
8. Методы структуризации проекта.
9. Разработка проектной документации: состав, порядок разработки, экспертиза.
10. Процесс сбора требований по проекту.
11. Матрица отслеживания требований по проекту.

12. Разработка плана проекта.
13. Экспертиза проекта.
14. Методы оценки продолжительности работ.
15. Управление рабочим временем персонала.
16. Контроль сроков исполнения проектных задач.
17. Разработка и контроль расписания проекта.
18. Управление поставками
19. Управление запасами
20. Торги и контракты в управлении проектами
21. Управление контрактами проекта
22. Бизнес-план проекта
23. Денежные потоки и финансирование проекта
24. Квалиметрический подход к качеству продукции и товаров
25. Зарубежная практика применения прогрессивных методов управления качеством
26. Концепция всеобщего управления качеством TQM
27. Проблемы учета и анализа затрат на качество проекта
28. Современные методы управления рисками проекта.
29. Методы избежания риска.
30. Методы снижения экономических последствий риска.
31. Страхование инвестиций.
32. Методы диверсификации риска.
33. Психологические аспекты управления командой проекта.
34. Организация эффективной деятельности команды проекта
35. Управление коммуникациями проекта.
36. Управление индивидуальной мотивацией людей.

5.3. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к экзамену

1. Сущность проектного подхода.
2. Классификация проектов.
3. Этапы развития управления проектами.
4. Методы управления проектами.
5. Участники проектов, их роль и функции в подготовке и реализации проектов.
6. Организационные структуры управления проектами.
7. Жизненный цикл и фазы проекта.
8. Структура проекта. Типы структур проекта.
9. Базовые функциональные области управления проектами.
10. Управление содержанием и объемами работ.
11. Процесс сбора требований для проекта, его методы. Иерархия требований. Матрица отслеживания взаимосвязанных требований.
12. Управление временем проекта. Процессы управления временем.
13. Метод критического пути.
14. Метод MPM. Метод PERT.
15. Метод GERT. Сетевая матрица.
16. Управление стоимостью проекта. Принципы оценки стоимости проекта.
17. Методы оценки стоимости в управлении проектами.
18. Разработка смет.
19. Бюджетирование.
20. Показатели для оценки финансовой эффективности проекта.
21. Этапы процесса определения стоимости проекта.
22. Контроль стоимости проекта. Прогнозирование стоимости.
23. Управление качеством проекта.
24. Управление персоналом проекта.
25. Управление материально-техническими ресурсами проекта.

26. Управление рисками.
27. Управление информацией и коммуникациями.
28. Интеграционное управление проектами.

Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6.1. Основная литература

1. Белый, Е. М. Управление проектами : конспект лекций / Е. М. Белый, И. Б. Романова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 79 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70287.html> .— ЭБС «IPRbooks»
2. Бойкова, М. В. Управление проектами : учебник / М. В. Бойкова, И. Н. Колобова, С. С. Кузнецов. — Москва : Российская таможенная академия, 2018. — 216 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/93227.html> — ЭБС «IPRbooks»
3. Павлов, А. Н. Эффективное управление проектами на основе стандарта PMI PMBOK® 6th Edition / А. Н. Павлов. — Москва : Лаборатория знаний, 2019. — 271 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89026.html> — ЭБС «IPRbooks».
4. Управление проектами с использованием Microsoft Project : учебное пособие / Т. С. Васючкова, М. А. Держо, Н. А. Иванчева, Т. П. Пухначева. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 147 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89480.html>

6.2. Дополнительная литература

5. Ким, Х. Управление проектами. Быстрый старт / Хелдман Ким ; перевод Ю. Шпакова ; под редакцией С. И. Неизвестного. — 2-е изд. — Москва : ДМК Пресс, 2018. — 352 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/89623.html> — ЭБС «IPRbooks»
6. Лебедева, Т. Н. Методы и средства управления проектами : учебно-методическое пособие / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова. — Челябинск : Южно-Уральский институт управления и экономики, 2017. — 79 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81304.html> .— ЭБС «IPRbooks»
7. Лоуренс, Л. Вовремя и в рамках бюджета: управление проектами по методу критической цепи / Лич Лоуренс ; перевод У. Саламатова ; под редакцией О. Зупника. — 3-е изд. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 352 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86747.html> — ЭБС «IPRbooks»
8. Ньютон, Р. Управление проектами от А до Я / Ричард Ньютон ; перевод А. Кириченко. — Москва : Альпина Бизнес Букс, 2019. — 192 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82359.html>— ЭБС «IPRbooks»
9. Трубилин, А. И. Управление проектами : учебное пособие / А. И. Трубилин, В. И. Гайдук, А. В. Кондрашова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 163 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86340.html>— ЭБС «IPRbooks»

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

10. <http://www.forecast.ru>
11. <http://www.beafnd.org>
12. <http://www.economy.gov.ru>
13. <http://www.csr.ru>
14. <http://www.ecsocman.edu.ru>

Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и

промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул. Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\ОЗУ 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\ОЗУ 4GB\500GB

3 личные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);

- электронная почта;
- система компьютерного тестирования АСТ-тест;
- электронная библиотека IPRbooks;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;

- система потоковой видеотрансляции семинара с интерактивной связью в форме чата (вебинар).

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами, которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей Cyber Ear модель НАР-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение данной дисциплины завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, обучающийся ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене обучающийся демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

Экзаменационная сессия - это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 3-4 дня. Не следует думать, что 3-4 дня достаточно для успешной подготовки к экзаменам.

В эти 3-4 дня нужно систематизировать уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом обучающийся познакомится с основными требованиями, ответят на возникшие у них вопросы. Поэтому посещение консультаций обязательно.

Требования к организации подготовки к экзаменам те же, что и при занятиях в течение семестра, но соблюдаться они должны более строго. Во-первых, очень важно соблюдение режима дня; сон не менее 8 часов в сутки, занятия заканчиваются не позднее, чем за 2-3 часа до сна. Оптимальное время занятий, особенно по математике - утренние и дневные часы. В перерывах между занятиями рекомендуются прогулки на свежем воздухе, неустойчивые занятия спортом. Во-вторых, наличие хороших собственных конспектов лекций. Даже в том случае, если была пропущена какая-либо лекция, необходимо во время ее восстановить (переписать ее на кафедре), обдумать, снять возникшие вопросы для того, чтобы запоминание материала было осознанным. В-третьих, при подготовке к экзаменам у обучающегося должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра. Здесь можно эффективно использовать листы опорных сигналов.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения, используя при этом листы опорных сигналов.

Систематическая подготовка к занятиям в течение семестра позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Правила подготовки к зачетам и экзаменам:

Лучше сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно экзаменационным вопросам (или вопросам, обсуждаемым на семинарах), эта работа может занять много времени, но все остальное – это уже технические детали (главное – это ориентировка в материале!).

Сама подготовка связана не только с «запоминанием». Подготовка также предполагает и переосмысление материала, и даже рассмотрение альтернативных идей.

Готовить «шпаргалки» полезно, но пользоваться ими рискованно. Главный смысл подготовки «шпаргалок» – это систематизация и оптимизация знаний по данному предмету, что само по себе прекрасно – это очень сложная и важная для обучающегося работа, более сложная и важная, чем простое поглощение массы учебной информации. Если обучающийся самостоятельно подготовил такие «шпаргалки», то, скорее всего, он и экзамены сдавать будет более уверенно, так как у него уже сформирована общая ориентировка в сложном материале.

Как это ни парадоксально, но использование «шпаргалок» часто позволяет отвечающему обучающемуся лучше демонстрировать свои познания (точнее – ориентировку в знаниях, что намного важнее знания «запомненного» и «тут же забытого» после сдачи экзамена).

Сначала обучающийся должен продемонстрировать, что он «усвоил» все, что требуется по программе обучения (или по программе данного преподавателя), и лишь после этого он вправе высказать иные, желательно аргументированные точки зрения.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

Управление проектами

(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Леднёва Марина Викторовна

(Фамилия, Имя, Отчество составителя)

Учебно-методическое издание