

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.09.2023 13:32:10  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной  
программе по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) программы Технология  
и организация ресторанного бизнеса

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.М1.01.04 Междисциплинарный проект: «Разработка систем  
рационального питания»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
Технология и организация ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

**Год начала подготовки 2024**

**Краснодар – 2023 г.**

**Составитель:**

ст. преподаватель кафедры товарной экспертизы, технологии торговли  
и ресторанного бизнеса

(ученая степень, ученое звание, должность,)

**В.Е. Лёвкина**

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы,  
технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	9
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....	10
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	10
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	10
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	11
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>11</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>11</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «*Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания*» является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Физиология питания», «Современные системы и концепции питания», «Традиции и культура питания народов мира», дать основы знаний в области разработки систем мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства пищевой продукции различной направленности, а так же оптимизации известных систем питания с целью своевременной профилактики алиментарных заболеваний.

Задачи учебной дисциплины «*Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания*»:

- закрепление у обучающихся навыков по составлению рационов в соответствии с принципами здорового питания;
- разработка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование пищевых ресурсов, с целью максимального удовлетворения потребностей различных групп населения;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания в предприятиях и организациях общественного питания;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания для разных возрастных групп населения;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания с учетом национальных физиологических особенностей и культуры питания народов и народностей России.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания*», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины *	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	72	
Промежуточная аттестация: форма	курсовой проект	курсовой проект
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	6	4
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	4	4
• лекции	4	2
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка		-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1

3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	66	68
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	48	50
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	18	18
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	48	50

### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

<b>Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)</b>	<b>Результаты обучения (знания, умения)</b>
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг	ПК-5.1. 3-5. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального

заинтересованными сторонами	предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. 3-6. <b>Знает</b> основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. У-5. <b>Умеет</b> осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы							Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме (ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катэк, Катт	Индивидуальные консультации (ИК)	Всего					
<b>Семестр 5</b>													
1.	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта	2	-	-	-	24 \-	-	26	ПК-3.2. ПК-5.1.	ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3. ПК-5.1. 3-5. ПК-5.1. 3-6. ПК-5.1. У-5.	-	пНР	-
2.	Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта	2	-	-	-	24 \-	-	26	ПК-3.2. ПК-5.1.	ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3. ПК-5.1. 3-5. ПК-5.1. 3-6. ПК-5.1. У-5.	-	пНР	КП
	<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>	-	-	-	-	18/-	-	18	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/1	-	1	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>66/1</b>	<b>1</b>	<b>72</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для заочной формы обучения**

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы							Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме (ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катт	Индивидуальные консультации (ИК)	Всего					
Курс 3													
1.	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта	1	-	-	-	25 \-	-	26	ПК-3.2. ПК-5.1.	ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3. ПК-5.1. 3-5. ПК-5.1. 3-6. ПК-5.1. У-5.	-	пНР	-
2.	Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта	1	-	-	-	25 \-	-	26	ПК-3.2. ПК-5.1.	ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3. ПК-5.1. 3-5. ПК-5.1. 3-6. ПК-5.1. У-5.	-	пНР	КП
	<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>	-	-	-	-	18/-	-	18	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/1	-	1	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>68/1</b>	<b>1</b>	<b>72</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

неприемлемо

**Формы текущего контроля:**

проверка научного руководителя, в т.ч. на антиплагиат (пНР)

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

курсовой проект (КП)



### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература

1. Физиологические основы здоровья: Учеб. пос. / Н.П. Абаскалова и др.; Отв. ред. Р.И. Айзман. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 351 с. – ISBN 978-5-16-009280-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=400876>
2. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278730>

##### Дополнительная литература:

1. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358141>
2. Пищевые волокна: функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки: монография / Н.В. Неповинных, Н.М. Птичкина. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 204 с. — (Научная мысль). — [www.dx.doi.org/10.12737/monography\\_591ad49aecf044.63693469](http://www.dx.doi.org/10.12737/monography_591ad49aecf044.63693469). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=309127>

##### Нормативные правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза №880 от 9 декабря 2011 г. <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)
3. Федеральный закон РФ от 02.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей». [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
5. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», с изменениями и дополнениями от: 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г., 21 августа, 4 октября 2012 г. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_15559/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/)
6. ГОСТ Р 52349–2005. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения. <https://internet-law.ru/gosts/gost/2161/>
7. ГОСТ Р 54059–2010. Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования. <https://internet-law.ru/gosts/gost/50895/>
8. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». М.: Стандартиформ, 2012 г. <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартиформ, 2013 г. <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

10. СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ". М.: Минздрав России, 2020 г. <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
11. МР 2.3.6.0233–21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения». <https://docs.cntd.ru/document/573778840>

### **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <https://www.garant.ru/products/ipo/> - Справочно-правовая система Гарант.
3. [http://web.ion.ru/GM\\_1/GM.aspx](http://web.ion.ru/GM_1/GM.aspx) - Единая компьютерная база данных по наноматериалам и нанотехнологиям, используемым в Российской Федерации (Реестр).

### **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. <http://www.gks.ru> - Росстат – федеральная служба государственной статистики
2. <https://akot.rosmintrud.ru/> - База открытых данных Минтруда России
3. [www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) - Базы данных Министерства экономического развития и торговли России
4. <https://fedsfm.ru/> - База открытых данных Росфинмониторинга
5. <http://www.restoranoff.ru> - Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса
6. <http://frio.ru> - Федерация рестораторов и отельеров.
7. <http://www.fao.org/home/ru> - Продовольственная и сельскохозяйственная организация

### **ООН**

8. <https://www.who.int/ru> - Всемирная организация здравоохранения
9. [www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru) - Базы данных Министерства экономического развития и торговли России
10. <https://rospotrebнадzor.ru> - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
11. [http://web.ion.ru/food/FD\\_tree\\_grid.aspx](http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx) - Информационно-аналитическая система. База данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации» -
12. <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf> - База данных PATENTSCOPE
13. <http://www.gost.ru> - Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт)
14. <http://www.rags.ru/gosts/2874/> - Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС)

### **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. <http://protect.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
2. <http://www.rbc.ru> – Официальный сайт АО «РОСБИЗНЕСКОНСАЛТИНГ»
3. <http://restcon.ru/> - Ресторанный консалтинг

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,
4. Программное обеспечение утилита PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина *«Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания»* обеспечена:

*для проведения занятий лекционного типа:*

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

*для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:*

➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

**Критерии, при наличии хотя бы одного из которых проект оценивается только на «неудовлетворительно»**

№	Наименование критериев	Кафедра 1
1.	Тема и (или) содержание проекта не относится к предметам дисциплин	-
2.	Неструктурированный план проекта	-
3.	Объем проекта менее 15 листов машинописного текста	-
4.	В проекте отсутствуют ссылки (сноски) на нормативные и другие источники	-
5.	Оформление проекта не соответствует требованиям	-

**Рейтинг проекта (при неудовлетворительной оценке не заполняется)**

Наименование показателя		баллы
1.	Содержательная составляющая	50
1.1	Степень раскрытия темы	15
1.2	Полнота охвата научной литературы	10
1.3	Использование нормативных актов	10
1.4	Индивидуальность подхода к написанию проекта	10
1.5	Последовательность и логика изложения материала	10
	<b>Итого по содержательной составляющей (максимум 55 баллов)</b>	<b>55</b>
2.	Оформление и информационное сопровождение проекта	
2.1	Качество оформления, язык, стиль и грамматический уровень проекта	10
2.2	Использование иллюстративного материала (рисунки, таблицы, графики, диаграммы и т.п.)	10
	<b>Итого по оформлению и информационному сопровождению проекта (максимум 20 баллов)</b>	<b>20</b>
3.	Защита (max 25 баллов)	25
<b>4.</b>	<b>ВСЕГО:</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### ***Типовая тематика курсовых проектов***

- Разработка системы рационального питания для студенческой молодежи способствующей профилактике сердечно-сосудистых заболеваний

- Разработка системы рационального питания для студенческой молодежи с целью повышения когнитивных способностей
- Разработка системы рационального питания для студенческой молодежи способствующей профилактики нервных расстройств
- Разработка системы рационального питания для студенческой молодежи при повышенном уровне холестерина в крови
- Разработка системы рационального питания для студентов способствующей профилактике заболеваний желудочно-кишечного тракта
- Разработка системы рационального питания для студентов для снижения массы тела
- Разработка системы рационального питания для студентов для набора мышечной массы тела
- Разработка системы рационального питания геродиетической направленности способствующей профилактике сердечно-сосудистых заболеваний
- Разработка системы рационального питания геродиетической направленности с целью повышения когнитивных способностей
- Разработка системы рационального питания геродиетической направленности способствующей профилактики нервных расстройств
- Разработка системы рационального питания геродиетической направленности при повышенном уровне холестерина в крови
- Разработка системы рационального питания геродиетической направленности способствующей профилактике заболеваний желудочно-кишечного тракта
- Разработка системы рационального питания геродиетической направленности для снижения массы тела
- Разработка системы рационального питания для ово- и лактовегетарианцев
- Разработка системы рационального питания для переболевших Covid-19.
- Разработка системы рационального питания на карантине по Covid-19.
- Разработка системы рационального питания для страдающих пищевой неофобией
- Разработка системы рационального питания для преподавателей ВУЗов
- Разработка системы рационального питания для студентов, совмещающих учебу и работу

Курсовая работа (курсовой проект) оценивается в соответствии с Положением о курсовых работах (проектах) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 баллов</b>	<b>«отлично»/ «зачтено»</b>	ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>Продвинутый</b>
		ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон. <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.	

70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Повышенный
		ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон. <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.	
50 – 69 баллов	«удовл.»/ «зачтено»	ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b>	Базовый

		продуктов	производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
		ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.	
менее 50 баллов	«неудовл.»/ «не зачтено»	ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Не знает на базовом уровне:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>Компетенции не сформированы</b>



		ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p>	
--	--	--	---	---	--

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.М1.01.04 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ ПРОЕКТ: РАЗРАБОТКА  
СИСТЕМ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Краснодар – 2023 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью выполнения междисциплинарного проекта является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Физиология питания», «Современные системы и концепции питания», «Традиции и культура питания народов мира», дать основы знаний в области разработки систем мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства пищевой продукции различной направленности, а так же оптимизации известных систем питания с целью своевременной профилактики алиментарных заболеваний.

Задачами дисциплины являются:

- закрепление у обучающихся навыков по составлению рационов в соответствии с принципами здорового питания;
- разработка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование пищевых ресурсов, с целью максимального удовлетворения потребностей различных групп населения;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания в предприятиях и организациях общественного питания;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания для разных возрастных групп населения;
- развитие у обучающихся навыков практической работы по организации рационального питания с учетом национальных физиологических особенностей и культуры питания народов и народностей России.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта
2.	Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е / 72 часов.</b>	

**Форма контроля – курсовой проект**

### Составитель:

Ст. преподаватель кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова В.Е. Лёвкина