

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 08.11.2024 13:37:38

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5189

Приложение 6

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**по дисциплине «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

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры товарной экспертизы,
технологии торговли и ресторанного бизнеса Краснодарского филиала РЭУ им.
Г.В. Плеханова
протокол №7 от 28.02.2023 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине *Междисциплинарный проект: разработка систем рационального питания*

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
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. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта
		ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта
ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия	ПК-5.1. 3-5. Знает законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики

потребителями и заинтересованными сторонами	питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	проекта Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта
		ПК-5.1. 3-6. Знает основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта
		ПК-5.1. У-5. Умеет осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон	Тема 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта Тема 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Этапы выполнения междисциплинарного проекта

Этап 1. Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта

Этот этап включает:

- выбор темы междисциплинарного проекта, его согласование и обсуждение с научным руководителем;
- разработка и согласование с научным руководителем плана работы;
- определение цели и задач работы;
- написание введения;
- написание характеристики системы питания с учетом потребностей контингента, на который нацелена система.

Этап 2. Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта

Этап 2.1 Выполнение раздела «Нормативные ссылки»

При выполнении данного раздела бакалавр указывает все нормативные документы, которые будут использоваться при написании междисциплинарного проекта.

Этап 2.3 Выполнение раздела «Аналитический обзор отечественной и зарубежной научно-технической литературы и патентной информации по теме исследования»

При выполнении данного раздела бакалавр работает с обширной базой источников научной литературы и патентной информации по выбранной теме за последние 10 лет с целью сбора данных об аналогах и прототипах систем питания известных на сегодняшний день. Полученный анализ позволяет обобщить имеющиеся данные, их оптимизировать и спроектировать рациональную систему питания.

Этап 2.2 Выполнение технологических расчетов

В этом разделе производится подбор продуктов питания, соответствующих тематике исследования. Составляется рацион питания с учетом выбранной тематики на определённый период питания, определяемый руководителем. Проектируется 3 продукта питания с учетом выбранной тематики и оформляется технологическая документация на данную продукцию.

Этап 3. Оформление и защита междисциплинарного проекта

3.1 Оформление междисциплинарного проекта:

- оформление междисциплинарного проекта должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления». (Подробно требования к содержанию и оформлению изложены в Методическом пособии Междисциплинарного

проекта: разработка систем рационального питания для студентов всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», изданных отдельными брошюрами);

3.2 Защита междисциплинарного проекта проводится на открытом занятии. Докладчик в своем выступлении должен показать основные результаты своей работы: охарактеризовать план проектируемого предприятия, описать национальную кухню, на которую специализируется данное предприятие, обосновать разработанную производственную программу, олицетворяющую его ассортиментную политику, охарактеризовать организационно-технологическую схему рассчитанного заготовочного цеха данного предприятия. При этом в докладе следует ответить на замечания, отмеченные в отзыве.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате выполнения Междисциплинарного проекта: разработка систем рационального питания проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в течение всей подготовки междисциплинарного проекта с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации практики и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по защите междисциплинарного проекта. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по выполнению междисциплинарного проекта включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному проекту: разработка систем рационального питания проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по результатам прохождения защиты разработанного проекта требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения междисциплинарного проекта в соответствии с программой.

Тематика курсовых работ/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».

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
	Итого по содержательной составляющей (максимум 55 баллов)	55
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
	Итого по оформлению и информационному сопровождению проекта (максимум 20 баллов)	20
3.	Защита (max 25 баллов)	25
4.	ВСЕГО:	100

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».

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

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»/ «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	Знает верно и в полном объеме: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет верно и в полном объеме: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Продвинутый
		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	Знает верно и в полном объеме: 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. Умеет верно и в полном объеме: 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	Знает с незначительными замечаниями: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет с незначительными замечаниями: 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	Знает с незначительными замечаниями: 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. Умеет с незначительными замечаниями: 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	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на	Знает на базовом уровне, с ошибками: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий	Базовый

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет на базовом уровне, с ошибками: 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	Знает на базовом уровне, с ошибками: 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. Умеет на базовом уровне, с ошибками: 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	Не знает на базовом уровне: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Не умеет на базовом уровне: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного	Компетенции не сформированы

		организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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	<p>Не знает на базовом уровне: 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>Не умеет на базовом уровне: осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон.</p>	