

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.09.2024 16:00:30

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. <b>Знает</b> 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. <b>Умеет</b> 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. <b>Знает</b> 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. <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	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. <b>Умеет</b> 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
	<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
4.	<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».

**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	<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.	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	<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.	
<b>70 – 84 баллов</b>	«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.	<b>Повышенный</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 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.	
<b>50 – 69 баллов</b>	«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	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий	<b>Базовый</b>

		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. <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</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 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	<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	<b>Компетенции не сформированы</b>

		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><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>	