Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт
расчетно-графического задания (работы)

по дисциплине «Технология открытия предприятия питания», 3 семестр

1. Методика оценки

Выполнение расчетно-графического задания (далее - РГЗ) является формой текущей аттестации по дисциплине, предусмотренной учебным планом.

Цель РГЗ: студенты должны проработать все вопросы, связанные с открытием выбранного предприятия питания.

Обязательным элементом РГЗ являются расчеты площади помещения под открываемое предприятие питания и план-график запуска предприятия питания.

Номер задания соответствует номеру студента по списку в журнале.

РГЗ выполняется индивидуально.

Количество заданий достаточно для обеспечения каждого обучающегося индивидуальным заданием РГЗ.

Замена задания РГЗ(Р) осуществляется по согласованию с преподавателем из числа резервных (не занятых) заданий.

Перед выполнением задания студент должен ознакомиться методическими указаниями к выполнению работы, требованиями к оформлению и защите.

Преподаватель осуществляет руководство по выполнению задания, оказывает консультационную помощь и принимает отчет по РГЗ.

По результатам выполнения РГЗ выполняется отчет, который состоит из следующих частей:

Титульный лист (см. ниже).

Теоретическая часть.

Ведение

1.Обоснование выбранной концепции

1.1 Состояние рынка общепита г. Новосибирска на текущий момент, прогнозы и тенденции (в нише выбранного формата)

1.2. Обоснование актуальность выбора (почему такой формат? Продукт?)

1.3 Миссия, видение, целеполагание

1.4 Анализ целевой аудитории

1.6 Разработка меню

1.7 Создание бренда. Айдентика. Нейминг.

2. Нормативно-правовое регулирование

2.1 Обоснование организационно-правовой формы собственности

2.2 Разрешительная документация

2.3 Документация, регламентирующая и обеспечивающая качество продукции и услуг (нормативно-правовая база внедрения системы ХАССП)

3 Выбор месторасположения предприятия

3.1 Обоснование локации

3.2 Анализ рынка конкурентов

4. Управление бизнес-процессами предприятия питания

4.1 Организационно-управленческая структура (штатное расписание, подбор персонала)

4.2 Контроль исполнения бизнес-процессов

4.3 Внутренние стандарты организации и коммуникативные модули.

4.4. Методы мотивации персонала

4.4 Автоматизация процессов управления производством и обслуживанием

5 Запуск предприятия

5.1 Обоснование требуемых кадровых, финансовых, материально-технических и информационных ресурсов

Практическая часть.

1. Расчет площади под открываемое предприятие питания
2. Расчет численности сотрудников
3. План-график запуска предприятия

Выводы.

Список использованной литературы, интернет-источников и программных средств.

Требования к оформлению:

Объем РГЗ(З) до 20 страниц машинописного текста формата А4. Шрифт Times New Roman, 12. Формулы набираются в редакторе Math Type. Размещение сканированных формул не допускается. Нумерация страниц сквозная, в нижней части листа по центру арабскими цифрами. Работа должна быть отредактирована, не содержать орфографических, синтаксических и стилевых ошибок.

Отчет в установленные сроки сдается на кафедру для проверки. Преподаватель оценивает качество работы, отмечает положительные стороны и недостатки работы и определяет, допускается ли она к защите. При необходимости преподаватель возвращает РГЗ студенту для доработки и устанавливает сроки повторного предоставления для проверки. До защиты работы студентом должны быть сделаны необходимые исправления и дополнения по всем замечаниям преподавателя.

При положительном результате оценивания РГЗ студент её распечатывает, передает на кафедру и защищает до сессии в назначенное преподавателем время.

Защита РГЗ состоит в индивидуальном устном собеседовании студента с преподавателем. В процессе защиты выявляется уровень знаний студента, степень его самостоятельности при выполнении работы. По результатам защиты студенту выставляется оценка в соответствии с критериями, приведенными в п. 2 настоящего Паспорта.

2. Уровни сформированности компетенций и критерии оценки

РГЗ считается выполненной **на продвинутом** уровне, если все необходимые теоретические вопросы освещены полностью, расчеты произведены самостоятельно и без ошибок; все разделы РГЗ выполнены правильно и в полном объеме; работа оформлена в соответствии с требованиями; сдана преподавателю в указанные сроки и не возвращалась для доработки; даны полные и развернутые выводы и рекомендации; на защите студентом даны уверенные и аргументированные ответы, что свидетельствует об уровне сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на продвинутом уровне. Оценка составляет *от 35 до 40 баллов.*

РГЗ считается выполненной **на базовом** уровне, если все необходимые теоретические вопросы освещены достаточно хорошо, расчеты произведены самостоятельно и без существенных ошибок; все разделы РГЗ выполнены правильно, но есть замечания к полноте предоставления информации; работа оформлена в соответствии с требованиями; сдана преподавателю в указанные сроки и однократно возвращалась студенту для незначительной доработки; в заключении даны выводы и рекомендации; на защите студентом допущены непринципиальные ошибки, что свидетельствует об уровне сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на базовом уровне. Оценка составляет *от 30 до 34 баллов.*

РГЗ считается выполненной **на пороговом** уровне, если все необходимые теоретические вопросы освещены слабо, расчеты произведены самостоятельно, но с ошибками, часть из которых носит принципиальный характер; есть замечания к полноте предоставления информации; работа оформлена в соответствии с требованиями; сдана преподавателю, но неоднократно возвращалась студенту для доработки; в заключении даны краткие выводы; защита РГЗ вызывает у студента серьезные затруднения, что свидетельствует об уровне сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на пороговом уровне. Оценка составляет *от 20…… до 29……. баллов.*

РГЗ считается **не выполненной**, если обозначенные в плане теоретические вопросы не освещены, расчеты произведены с серьезными ошибками; есть замечания к полноте предоставления информации и оформлению; РГЗ была сдана преподавателю, но неоднократно возвращалась студенту для доработки, что не привело к улучшению ее качества; РГЗ(Р) не допущена до защиты, что свидетельствует об не сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов. Оценка составляет *менее 20 баллов*.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за РГЗ учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

РГЗ как форма текущей аттестации по дисциплине считается успешно выполненной, если сумма полученных баллов по всем его заданиям составляет от 20 до 40 баллов включительно.

4. Примерный перечень тем РГЗ

1) Анализ рынка общественного питания г. Новосибирска: тенденции, актуальные бренды, прогноз на следующий год.
2) Целеполагание в создании предприятия индустрии питания. Миссия, видение, стратегия развития. Примеры.
3) Анализ целевой аудитории (или как понять КТО ваши гости?). Обзор рынка конкурентов.
4) Этапы создания бренда. Нейминг (рекомендации). Принципы разработки меню под выбранный бренд с учетом современных тенденций.
5) Принципы разработки внутренних стандартов организации и коммуникативных модулей.
6) Сопроводительная документация для различных групп продуктов и алкоголя. Внутренняя документация, регламентирующая и обеспечивающая качество продукции и услуг.
7) Организационная и управленческая структуры предприятия питания (на примере ресторана). Управление бизнес- процессами.
8) Продвижение предприятия питания в он-лайн пространстве: действительно работающие методы и способы
9) Обоснование организационно-правовой формы собственности (что выбрать ООО или ИП?). Разрешительная документация на открытие ресторана (кафе)
10) Обеспечение безопасности и качества продукции: программа обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ). Требования правильной гигиенической практики (GHP) и требования к надлежащей производственной деятельности (GMP)
11) Этапы внедрения системы ХАССП.
12) План внедрения ХАССП. ККТ (примеры)
13) Принципы выбора месторасположения предприятия питания. Обоснование локации. Оценка потенциальных мест размещения: где лучше открыться? Почему?
14) Менеджмент взаимоотношений с потребителями -Custumer Relationship Managment (CRM). Программы лояльности предприятий питания: современные тенденции.