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 создания меню в ресторанном бизнесе», 1 семестр

1. Методика оценки

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

Цель РГЗ(Р): студенты должны освоить процесс разработки ассортимента продукции, в т.ч. специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, апробации и внедрения новых видов продукции в условиях производства и оформления технико-технологических документов и стандартов предприятия.

Обязательным элементом РГР являются решение задач по разработке ассортимента продукции предприятия индустрии питания, расчету сырьевой матрицы, а так же подбору оборудования для его изготовления

Номер задания соответствует порядковому номеру в списке группы. РГР выполняется индивидуально.

Количество заданий достаточно для обеспечения, каждого обучающегося индивидуальным заданием РГР.

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

Перед выполнением задания студент должен ознакомиться с паспортом РГР. Преподаватель осуществляет руководство по выполнению задания, оказывает консультационную помощь и принимает отчет по РГЗР.

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

1. Титульный лист.
2. Введение
3. Обоснование концепции предприятия индустрии питания и
4. Выбор и обоснование разрабатываемой группы блюд предприятия индустрии питания
5. Создание и оформление технико-технологических документов и стандартов предприятия, калькуляционные расчеты, сырьевая матрица и меню
6. Подбор оборудования и организация рабочих мест
7. Порядок апробации и внедрения
8. Выводы.
9. Список использованной литературы, интернет-источников и программных средств.

Приложения

Расчетно-графическая часть РГР состоит из следующих этапов:

Во введении раскрывают актуальность темы, формулируют цели и задачи для выполнения задания, тенденции развития рынка индустрии питания в мире.

В основной части работы тема раскрывается в соответствии с заданием:

- обоснование концепции в рамках которой проектируется группа блюд (тип гостей, средний чек, месторасположение и тип заведения);

- разработка ассортимента продукции - меню группы блюд (5-7 позиций) с учетом матрицы блюд (рассчитывается калькуляция, ТК, ТТК, стандарты оформления и порядок подачи (осуществления услуги организации потребления));

- необходимо описать необходимое оборудование, инвентарь, организовать рабочее место (места), предусмотрев варианты механизации и автоматизации процессов и технологических остановок (полуфабрикаты разной степени готовности) (минимум 2 варианта организации)

- необходимо описать этапы внедрения в производство нового ассортимента группы блюд;

- необходимо выделить точки контроля, в т.ч. критические для безопасности и качества и прописать процедуру фиксации контролируемых параметров и предупреждающие и корректирующие действия

- представить макет меню (печатной формы или на сайте) с разработанной группой блюд

В заключении необходимо описать конкурентоспособность, новизну и соответствие требованиям китчен - менеджмента разработанной группы блюд

К защите подготавливают макет меню (в произвольной форме) и презентацию, выполненную в редакторе Microsoft Power Point (12-15 слайдов), сопровождающаяся устным текстовым материалом (докладом).

Требования к оформлению:

Объем РГР до 10-15 страниц машинописного текста формата А4. Шрифт Times New Roman, 14. 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 РГР 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 РГР студент её распечатывает, передает на кафедру и защищает в назначенное преподавателем время.

Защита РГР 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(Р) считается выполненной **на продвинутом** уровне, если все необходимые расчеты произведены самостоятельно и без ошибок; все разделы РГЗ(Р) 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 18 до 20 баллов.*

РГЗ(Р) считается выполненной **на базовом** уровне, если все необходимые расчеты произведены самостоятельно и без существенных ошибок; все разделы РГЗ(Р) 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 14 до 17 баллов.*

РГЗ(Р) считается выполненной **на пороговом** уровне, если все необходимые 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(Р) вызывает у студента серьезные затруднения, что свидетельствует об уровне сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на пороговом уровне. Оценка составляет *от 10 до 13 баллов.*

РГЗ(Р) считается **не выполненной**, если расчеты произведены с серьезными ошибками; есть замечания к полноте предоставления информации и оформлению; РГЗ(Р) 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 10 баллов*.

3. Шкала оценки

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

РГЗ(Р) как форма текущей аттестации (контроля) по дисциплине (модулю) оставить нужное считается успешно выполненной, если сумма полученных баллов по всем его заданиям составляет от 10 до 20 баллов включительно.

4. Примерный перечень тем (вариантов) оставить нужное РГЗ(Р)

1. Разработка и внедрение ассортимента холодных блюд для детского кафе
2. Разработка и внедрение ассортимента десертов для детского кафе, в т.ч для детей с целиакией
3. Разработка и внедрение ассортимента десертов для детского кафе, в т.ч для детей с сахарным диабетом
4. Разработка и внедрение ассортимента десертов для детского кафе, в т.ч для детей с лактозной недостаточностью
5. Разработка и внедрение ассортимента мясных блюд для ресторана
6. Разработка и внедрение ассортимента рыбных блюд для ресторана
7. Разработка и внедрение ассортимента вегетарианских основных блюд для кафе
8. Разработка и внедрение ассортимента вегетарианских горячих закусок для кафетерия
9. Разработка и внедрение ассортимента горячих напитков категории «FI» для спортбара
10. Разработка и внедрение ассортимента холодных закусок категории «FI» для спортбара