

Паспорт курсовой работы

по дисциплине «Управление качеством и безопасностью в индустрии питания», 2 семестр

1. Методика оценки.

Задание: Разработать план ХАССП производственного процесса, выявить опасные факторы технологического процесса, определить критически контрольные точки и описать программу предупреждающих и корректирующих действий по контрольным точкам.

Структура курсовой работы:

1. Введение
2. обзор
3. Экспериментальная часть
4. Выводы
5. Список использованных источников

Этапы выполнения и защиты: курсовая работа выполняется в семестре и защищается на 15 учебной недели.

2. Критерии оценки.

- работа считается **не выполненной**, если студент не ориентируется в системах управления качества и безопасности, работа выполнена с большим количеством ошибок, оценка составляет 5-7 баллов.
- работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если студент отвечает на некоторые вопросы, в работы не обоснован выбор ККТ, есть замечания по оформлению и по сути самой работы оценка составляет 8-12 баллов.
- работа считается выполненной **на базовом** уровне, если работа выполнена в соответствии со всеми требованиями, освещены ключевые вопросы поднятой темы, произведет правильный выбор ККТ, составлен план ХАССП оценка составляет 13-16 баллов.
- работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если студент на высоком уровне отвечает на все поставленные вопросы, работа оформлена в соответствии с требованиями, все ключевые моменты обоснованы, оценка составляет 17-20 баллов.

3. Шкала оценки.

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

4. Примерный перечень тем курсового проекта (работы).

Формулировка задания по курсовой работе представлена в п.1 данного паспорта.

Студенты выбирают группу блюд из предложенного перечня и приступают к выполнению по заданию.

Объекты исследований:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Полуфабрикаты мясные натуральные; | 3. Полуфабрикаты рыбные натуральные; |
| 2. Полуфабрикаты мясные рубленые; | 4. Полуфабрикаты рыбные рубленые; |

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 5. Салаты овощные; | 21. Блюда из рыбы жареной |
| 6. Салаты мясные; | 22. Блюда из рыбы запеченной; |
| 7. Заправочные супы; | 23. Блюда из котлетной рыбной массы; |
| 8. Супы молочные; | 24. Блюда из жареного мяса |
| 9. Супы-пюре; | 25. Блюда из тушеного мяса; |
| 10. Супы прозрачные; | 26. Блюда из рубленного мяса |
| 11. Холодные супы; | 27. Блюда из мяса запеченного; |
| 12. Сладкие супы; | 28. Гарниры из картофеля и овощей; |
| 13. Блюда из круп; | 29. Соусы мясные красные |
| 14. Блюда из бобовых | 30. Соусы мясные белые |
| 15. Блюда из яиц | 31. Компоты и кисели |
| 16. Блюда из макаронных изделий | 32. Желе, муссы, самбуки; |
| 17. Блюда из творога | 33. Мучные блюда |
| 18. Каши; | 34. Мучные гарниры |
| 19. Изделия из каш | |
| 20. Блюда из рыбы тешеной | |

5. Перечень вопросов к защите курсового проекта (работы).

1. Что такое система ХАССП? (формулировка).
2. Основные принципы системы ХАССП?
3. Что такое предупреждающие действия?
4. Что такое корректирующие действия?
5. Методика выбора критических контрольных точек?
6. Что такое внутренний и внешний аудит?
7. Чем блок-схема отличается от технологической схемы производственного процесса?
8. Какие виды опасных факторов Вам известны?