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

Паспорт
курсовой работы

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

1. **Методика оценки.**

Выполнение курсовой работы курсовой работы является обязательным видом самостоятельной работы студента по дисциплине, предусмотренным учебным планом.

Основной целью выполнения КР является формирование компетенций и соотнесенных с ними индикаторов по дисциплине «Управление качеством и безопасностью в индустрии питания», 2 посредством закрепления, углубления и обобщения знаний, полученных студентами за время теоретического обучения и прохождения практик, а также выработка навыков самостоятельного применения знаний и навыков для творческого решения конкретных задач. Выполнение курсовой работы должно способствовать подготовке их к решению более сложной задачи - выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачами выполнения курсовой работы является овладение студентами рациональными приёмами сбора, обработки, систематизации информации, применения компьютерных технологий в области управления качеством, применения нормативно-законодательной базы и умения оценивать эффективность реализуемых проектов и программ в региональной социально-экономической политике.

Тематика КР соответствует профилю подготовки, формируются преподавателями в начале семестра и утверждаются на заседании кафедры. Количество тем КР достаточно для обеспечения, каждого обучающегося.

Выполнение студентами КР начинается с ознакомления с примерной тематикой. Закрепление тем КР за студентами и назначение научных руководителей производится распоряжением заведующего кафедрой и/или утверждается решением кафедры.

Курсовая работа выполняется индивидуально.

Структура курсовой работы:

1. Титульный лист (см. приложение)
2. Введение (актуальность, цель, задачи).
3. Теоретическая часть
4. Практическая часть
5. Заключение (выводы и рекомендации).
6. Список литературы и источников.

Во введении обосновывается актуальность темы, цели и задачи работы.

В теоретической части работы студент раскрывает сущность теоретического вопросы, акцентируя внимания на основных положениях дисциплины.

В практической части работы приводится оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.

Заключение: изложение общего вывода по изученной проблеме и предлагаемых рекомендаций.

Список литературы оформляется в соответствии с библиографическими требованиями в алфавитном порядке и включает от 10 до 25 источников (книг, статей разных авторов, интернет-источников, документов), которые были изучены при выполнении работы.

Требования к оформлению:

Объем КР до 20 страниц машинописного текста формата А4. Шрифт Times New Roman, 12. Нумерация страниц сквозная, в нижней части листа по центру арабскими цифрами. КР должна быть отредактирована, не содержать орфографических, синтаксических и стилевых ошибок.

Законченная курсовая работа предоставляется для проверки в электронном виде в срок, установленный преподавателем. Преподаватель оценивает качество КР с учетом теоретического и практического содержания, достижения ее целей и задач.

Курсовая работа проверяется руководителем работы, который дает письменное заключение по работе — рецензию.

Если при выполнении КР были допущены ошибки, то работа возвращается студенту для исправления выявленных недочетов и затем вновь предоставляется руководителю для проверки. При положительном результате оценивания студент распечатывает работу, передает на кафедру и защищает до сессии в назначенное преподавателем время.

Защита КР проходит публично перед группой студентов.

По результатам защиты студенту выставляется оценка в соответствии с критериями, приведенными в п. 2 настоящего Паспорта.

2. Уровни сформированности компетенций и критерии оценки

В соответствии с балльно-рейтинговой системой НГТУ курсовая работа дисциплине «Управление качеством и безопасностью в индустрии питания», имеет максимальную оценку 100 баллов.

Курсовая работа соответствует продвинутому уровню, если:

- она выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, текстовая часть оформлена с соблюдением установленных правил;
- руководитель характеризует деятельность студента положительно (в частности, отмечает его инициативу, самостоятельность, систематичность работы на всех этапах выполнения работы);
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко и логически правильно изложена суть работы и ее основные результаты;
- студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач, сформулированных в задании;
- в докладе суть работы и ее основные результаты представлены исчерпывающе, последовательно, четко и логически правильно; на все вопросы студент дал обстоятельные и аргументированные ответы, убедительно защищал свою точку зрения;
- компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется курсовая работа сформированы в полном объеме.

Оценка за выполнение КР составляет *100-87 баллов.*

Курсовая работа выполнена на **базовом** уровне, если:

- работа соответствует заданию, отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, текстовая часть оформлена с соблюдением установленных правил;
- руководитель характеризует деятельность студента положительно, но с незначительными замечаниями;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты;
- студент достаточно твердо усвоил теоретический материал и может самостоятельно его применять;
- в докладе суть работы и ее основные результаты представлены полно; на все вопросы студент дал ответы, но их полнота и аргументированность недостаточны;

– компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется курсовая работа сформированы с небольшими пробелами и соответствуют базовому уровню.

Оценка за выполнение КР составляет *86-73 балла*.

Курсовая работа соответствует пороговому уровню, если:

– выполнена в основном правильно, но без необходимой проработки некоторых разделов;
– в докладе упущены некоторые принципиальные моменты содержательной части работы;
– в докладе представлены суть работы и ее основные результаты; ответы на вопросы вызвали существенные затруднения;
– компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется курсовая работа сформированы с пробелами и соответствуют пороговому уровню.

Оценка за выполнение КР составляет *72-50 баллов.*

Курсовая работа считается **не выполненной,** если студентом не проработаны важные разделы исследования, допущены принципиальные ошибки, не исправленные после замечаний руководителя курсовой КР. Студент не допущен к защите курсовой работы. компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется курсовая работа не сформированы.

Оценка составляет *менее 49 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.

Курсовая работа по дисциплине считается успешно выполненной, если сумма полученных баллов составляет от 100 до 50 баллов включительно.

Оценка за выполнение является частью общей оценки по дисциплине «Управление качеством и безопасностью в индустрии питания», и учитывается с коэффициентом 0,1 баллов в соответствии с правилами аттестации по дисциплине.

4. Примерный перечень тем курсовой работы

№ п/п	Тема курсовой работы
1	Методы квалиметрии и характеристика модели всеобщего *управления качеством TQM.* Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
2	Управление качеством на этапах жизненного цикла продукции. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
3	История развития методов управления качеством в СССР и России. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
4	Применение метода QFD для обеспечения качества продуктов в индустрии питания. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
5	**П**рогрессивные методы управления качеством и их применение на этапах жизненного цикла продукции. Оценка качества предоставляемых услуг

№ п/п	Тема курсовой работы
	действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
6	Применение статистических методов в системах контроля качества пищевой продукции. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
7	Управление качеством как фактор успеха предприятия в конкурентной борьбе. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
8	Становление и развитие менеджмента качества. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
9	Этапы формирования и виды затрат на качество продукции. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
10	Обеспечение качества услуг на основе структурирования функции качества (Дом качества). Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
11	Российский и международный опыт управления качеством. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
12	Методы и методики оценки качества услуг в общественном питании. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
13	Сертификация продукции и аудит систем качества. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
14	Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
15	Методология построения систем качества на основе международных стандартов ISO серии 15000. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.
16	Сравнение методологии построения систем качества на основе международных стандартов ISO серии 15000 и 9001:2015. Оценка качества предоставляемых услуг действующего предприятия общественного питания с использованием проверочного листа.

5. Примерный перечень вопросов к защите курсовой работы

1. Приведите аргументы, которыми руководствовались при выборе темы работы.
2. В чем вы видите актуальность темы исследования?
3. Охарактеризуйте степень разработанности основных проблем, поставленных в вашем курсовом исследовании.
4. Какие теоретические методы при выполнении курсовой работы были использованы?
5. Какие эмпирические методы при выполнении курсовой работы были использованы?
6. В чем вы видите возможности практического применения полученных результатов?