

Індивідуальні завдання

з дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація»

Розробка робочого листа ХАССП для обраного продукту харчування (за вибором викладача).

Дослідження одного з видів харчової продукції необхідно провести за встановленим зразком.

Алгоритм дослідження харчових продуктів:

Схема технологічного процесу



Структурно-функціональна схема виробництва



Блок-схема технологічного процесу



Таблиця принципово небезпечних факторів на технологічних етапах



Визначення контрольно-якісних точок



Розробка робочого листа ХАССП

Перелік продуктів харчування для розробки робочого листа ХАССП:

1. Молоко пастеризоване
2. Йогурт без добавок
3. Кефір
4. Ковбаса варена
5. Хліб білий
6. Шоколад чорний
7. Сир голландський
8. Сир кисломолочний
9. Ковбаса сиркопчена
10. Шампанське класичне
11. Сирок дитячий
12. Сік яблучний
13. Зефір
14. Мармелад
15. Печиво галетне
16. Вино червоне
17. Горілка
18. Згущене молоко
19. Цукерки шоколадні
20. Консерви рибні

ВИМОГИ ДО СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ

1. Титульний аркуш

Титульний аркуш містить всі необхідні дані, які характеризують виконану роботу і подаються у такій послідовності:

- а) назва міністерства;
- б) назва навчального закладу;
- в) назва підрозділу;
- д) повна назва роботи;
- е) підписи виконавця та керівника роботи;
- ж) рік складання роботи.

2. Зміст

Зміст – це путівник по роботі. До змісту включають: вступ, послідовно перелічені назви усіх розділів, підрозділів, пунктів і підпунктів (якщо вони мають заголовки), висновки, перелік посилань, назви додатків і номери сторінок, які містять початок матеріалу.

3. Вступ

У вступі повинні наводитись мета і завдання. Вступ розкриває сутність і стан наукової проблеми та її значущість, підстави і вихідні дані для розробки теми, обґрунтування необхідності проведення дослідження.

Вступ розміщують на окремій сторінці й не нумерують.

4. Огляд літератури

В огляді літератури необхідно окреслити основні етапи розвитку наукової думки згідно з темою роботи. Стисло, критично висвітливши роботи попередників, треба назвати ті питання, які залишилися невирішеними, і отже, визначити її місце у даній галузі, зробити висновок, що дана тема не розкрита (розкрита лише частково, або не в тому аспекті) і тому вимагає подальшого розроблення.

Огляд літератури за темою демонструє ґрунтовне ознайомлення виконавця з фаховою літературою, його вміння систематизувати джерела, критично їх розглядати, виділяти суттєве, оцінювати зроблене раніше іншими дослідниками, визначати головне у сучасному стані вивчення теми. Матеріали такого огляду треба систематизувати в певному логічному зв'язку і послідовності. В огляді називають і критично оцінюють публікації, що мають пряме і безпосереднє відношення до теми реферату.

5. Висновки

У висновках викладають найважливіші наукові та практичні результати, отримані в роботі. Вони повинні бути стислими і зрозумілими. Це те нове, суттєве, що складає кінцеві результати дослідження, сформульоване у вигляді певної кількості пунктів.

6. Перелік посилань

Перелік посилань слід укладати в порядку згадування літературних джерел у тексті за наскрізною нумерацією. Посилання на літературні джерела по тексту проставляються у квадратних дужках. Посилатися слід на останні видання. Більш ранні видання можна зазначити лише в тих випадках, коли в них наявний матеріал, не включений до останнього видання. Не варто включати до бібліографічного списку праці, на які немає посилання у тексті і вони фактично не були використані, а також науково-популярні книжки та масові підручники.

7. Додатки

Додатки включають різні допоміжні матеріали, що більш повно висвітлюють роботу: проміжні формули і розрахунки; інструкції і методики; опис апаратів, приладів; таблиці допоміжних експериментальних даних; додаткові ілюстрації.

Обсяг - не менше 10 друкованих сторінок, 14 пт.

Кількість використаних джерел – не менше 10.