

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Технологический институт филиал-федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.
Столыпина»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы
дисциплины «Технология приготовления и оформления ресторанной
продукции» для студентов факультета агротехнологий, земельных ресурсов и
пищевых производств
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукция и организация
общественного питания», квалификация выпускника «Бакалавр»

г.Димитровград -2019

УДК 641.54 +642.5

Шигапов . . . Методические рекомендации по выполнению курсовой работы дисциплины «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции»: для студентов, обучающихся по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукция и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», квалификация выпускника «Бакалавр» /Шигапов . . . – , Технологический
- ГАУ им.П.А. Столыпина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Порядок и сроки выполнения курсовой работы	5
3. Требования к структуре, содержанию и оформлению курсовой работы	5
4. Порядок защиты курсовой работы	16
Приложение А	18
Приложение Б	20
Приложение В	21
Приложение Г	22
Приложение Д	26
Приложение Е	27
Приложение Ж	28

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ориентирует свое развитие на модель выпускника, который в современных условиях должен быть подготовлен к самостоятельной профессиональной деятельности, требующей аналитического подхода, в том числе и в нестандартных ситуациях. Поэтому особое внимание уделяется организации самостоятельной творческой работе студентов, развитию навыков самостоятельного мышления с опорой на авторитетные мнения или имеющиеся факты.

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрено выполнение курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции».

Курсовая работа - это письменная работа, как правило, с элементами научного исследования, которая способствует закреплению и углублению знаний, полученных в процессе изучения дисциплины «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции», приобретенных умений и навыков и их использованию в исследовательской и практической работе.

Выполнение курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученного практического опыта и умений;
- углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию, поисковые системы, базы и банки данных, ресурсы Internet;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к выпускной квалификационной работе.

Успешное выполнение курсовой работы во многом зависит от правильной организации ее подготовки и написания, соблюдения, требований к ее оформлению. Студенты самостоятельно или с помощью преподавателя должны выбрать тему своей курсовой работы. Игнорирование данного требования ведет к возврату данной работы без рецензирования.

Кроме того, исходными данными для выполнения курсовой работы могут служить результаты собственных научных исследований и практических разработок, результаты научных исследований ученых России и других стран (монографии, научные сборники, периодические издания и т.д.), нормативно-правовые акты, статистические данные, результаты социологических исследований.

При написании курсовой работы студенты могут использовать материалы, собранные в период прохождения практик. Для студентов заочной формы обучения возможно использование данных, полученных по месту работы.

Тематика курсовой работы должна быть актуальной в научном или практическом аспектах, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки. Формулировка темы курсовой работы должна четко отражать характер ее содержания.

Тематика курсовой работы разрабатывается преподавателями, за которыми закреплены лекции по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции», рассматривается на заседании кафедры и подлежит ежегодному обновлению, с последующим внесением дополнений в рабочую программу дисциплины (приложение А).

Предлагаемая студентам тематика курсовой работы утверждается распоряжением декана факультета в начале учебного года и доводится до сведения студентов, как правило, в начале соответствующего семестра. Из числа утвержденных тем курсовой

работы студент имеет право выбора темы, а также может предложить свою тему, обосновав целесообразность её выполнения.

Закрепление тем курсовой работы за студентами утверждается на заседании кафедры и заносится в протокол. Изменение или уточнение темы возможно в исключительных случаях на основании личного заявления студента, согласованного с руководителем курсовой работы.

2. ПОРЯДОК И СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Порядок выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» определяется кафедрой и доводится до сведения студентов преподавателями, осуществляющими руководство курсовой работы.

Порядок выполнения курсовой работы включает в себя следующие этапы:

- выбор темы;
- составление плана работы;
- поиск и обработка источников информации;
- подготовка и оформление текста;
- представление работы руководителю;
- защита.

Сроки сдачи и защиты работы определяются кафедрой в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса и доводятся до сведения студентов преподавателями, осуществляющими руководство курсовой работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ, СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или научно-исследовательский характер. Целесообразно, чтобы она была связана с программой производственной практики, а также с работой конкретного предприятия.

Курсовая работа по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» должна включать следующие разделы:

1. Титульный лист (приложение Б);
2. Содержание (приложение В);
3. Введение
4. Основная часть, структурированная по главам (параграфам, разделам);
5. Выводы;
6. Список используемой литературы (приложение Г);
7. Приложения (при необходимости).

В содержании курсовой работы указываются названия в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, выводы, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы (Приложение 4).

Во введении на 1-2 страницах должна быть раскрыта актуальность темы (ее теоретическая и практическая значимость) на основании сведений краткого обзора изданной литературы и определены цель и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой студент при ее написании.

Актуальность исследования рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных научных трудах. Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования.

Цель работы (исследования) должна заключаться в решении изучаемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.

Задачи работы (исследования) представляют пути достижения цели. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3-4 задачи. Перечень задач должны быть представлены: «определить», «раскрыть», «разработать», «изучить».

Во введении кроме обоснования актуальности выбранной темы, постановки цели и задач студент может раскрыть следующие вопросы:

- значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства;

- современное состояние и основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики;

- основные направления научно-технического прогресса в отрасли;

- зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Основная часть работы должна быть структурирована на главы (обзор литературы, методика работы (исследования), результаты работы (исследования)), параграфы. Название глав не должно совпадать с названием курсовой работы (в противном случае наличие других глав становится излишним), а название параграфов дублировать название главы.

Обзор литературы раскрывается сущность исследуемых вопросов и современные подходы к их решению, изложенные в научной литературе. Приводится анализ реального состояния проблемы на основании опубликованных данных в периодической печати или на примере работы конкретных учреждений, предприятий, организаций. Предлагаются возможные пути решения проблемы, излагаются методики и доказательства. По каждому из рассматриваемых в основной части вопросов целесообразно делать краткие выводы. Излагаемый материал необходимо иллюстрировать данными из нормативных актов, монографий, научных журнальных статей, учебников и пособий с соответствующими ссылками на первоисточник. Структура изложения материала должна быть последовательной, логичной и конкретной, опирающейся на действующую практику. Целесообразен критический разбор излагаемых вопросов.

Методика работы (исследования) должна включать перечень и характеристику научных инструментов, используемых для получения, обработки и фиксации информации по тематике курсовой работы. Например, методика расчета расхода сырья и потерь, проведения отбора проб блюд, органолептических, физико-химических показателей, методика расчета пищевой и энергетической ценности блюд, калькуляции.

Пример расчета:

Механическая обработка (очистка, разделка, обвалка, пластование и т.п.)

Определение отходов (пищевых или технических) на каждой технологической операции в кг (1) или в процентах к массе брутто (2):

$$O = M_1 - M_2 \quad (1)$$

$$O = \frac{M_1 - M_2}{M_0} 100 \quad (2)$$

O - отходы (пищевые или технические) на данной технологической операции, кг или %;

M₁- масса сырья (продукта) на данной технологической операции, кг;

M₂ - масса сырья (продукта), переданного на следующую технологическую операцию, кг;

M₀ - первоначальная масса (брутто) партии сырья (продукта), кг

Определение неучтенных потерь по окончании технологического процесса в кг (3) или в процентах к массе брутто (4):

$$\Pi_{\text{н}} = M_0 - (M_{\text{пф}} + \sum O) \quad (3)$$

$$\Pi_{\text{н}} = \frac{M_0 - (M_{\text{пф}} + \sum O)}{M_0} 100 \quad (4)$$

$\Pi_{\text{н}}$ - неучтенные потери, кг или %;

O - суммарные отходы на каждой технологической операции, кг;

$M_{\text{пф}}$ - масса нетто партии сырья (продукта) после очистки, разделки, обвалки, пластования, кг

Определение общих отходов и потерь, % (5)

$$\Pi = \frac{M_0 - M_{\text{н}}}{M_0} 100 \quad (5)$$

Π - общие отходы и потери, %

Тепловая обработка

Определение потерь массы сырья или полуфабриката с учетом потерь при остывании, в процентах к массе нетто или полуфабриката (6):

$$\Pi_{\text{т}} = \frac{M_1 - M_2}{M_1} 100 \quad (6)$$

$\Pi_{\text{т}}$ - потери при тепловой обработке и остывании продукта, кг;

M_1 - масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, кг;

M_2 - масса готового продукта после тепловой обработки, кг

Методика расчета пищевой и энергетической ценности блюд (7):

Для расчета калорийности продукта достаточно знать, что 1 г белков обладает калорийностью 4 ккал, 1 г жиров – 9 ккал, и 1 г углеводов энергетически равноценен белкам, т.е. также содержит 4 ккал.

$$\text{Ккал} = \text{Б} \times 4 + \text{Ж} \times 9 + \text{У} \times 4 \quad (7)$$

Ккал – калорийность;

Б – содержание белка, г;

Ж – содержание жира, г;

У- содержание углеводов, г.

Расчет производится на 100г блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (масса нетто или масса готового продукта).

Например, порядок проведения органолептической оценки или бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одной штуки, затем взвешивают поштучно не менее 10 изделий.

Готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда.

Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме. Так же устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают первые блюда.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром.

Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции - однородность, сочность и др.).

Жидкие блюда для органолептической оценки осторожно и тщательно перемешивают, наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой - дегустируют.

Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекалывают в свои тарелки.

Характеризуя внешний вид, обращают внимание на конкретные признаки этого важнейшего показателя, такие, как форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), тщательность оформления блюда и др.

При определении запаха отмечают его характер и интенсивность. Учитывая, что при длительном воздействии организм перестает воспринимать запах, следует принимать во внимание лишь первое свежее впечатление (ощущение). Очень важно заметить появление посторонних запахов, несвойственных изделиям, что практически всегда свидетельствует об их дефектности.

Определяя вкус пищи, следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус (например, крупяные супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо.

Сладкие блюда дегустируют последними.

Для того, чтобы составить правильное и полное представление о вкусе изделия, пробу надо хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5...10 с во рту, чтобы растворимые вещества пищи перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы.

После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом. Этим самым снимают так называемую вкусовую инерцию, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта и может извратить вкус блюда, дегустируемого позже.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе: 5 — отлично; 4 — хорошо; 3 — удовлетворительно; 2 — плохо; 1 — очень плохо (неудовлетворительно).

Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Блюдам (кулинарным изделиям), приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований, дается оценка «отлично» (5 баллов).

Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные или легкоустраняемые отклонения от установленных требований, оно оценивается как хорошее (4 балла). К таким отклонениям относят характерные, но слабо выраженные запах и вкус, наличие бесцветного или слабоокрашенного жира, недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет и т. д.

Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные для реализации без переработки или после доработки, оцениваются как удовлетворительные (3 балла). К недостаткам таких блюд относят несоблюдение соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, привкус сметаны

повышенной кислотности, неоднородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, наличие жидкости в салатах, переваренность круп (макаронных изделий), жестковатую консистенцию мяса и др.

Плохую оценку (2 балла) получают изделия со значительными дефектами (недоваренные, недожаренные, подгорелые, с привкусом осалившегося жира и др.), но не исключающими возможность их переработки.

Неудовлетворительную оценку (1 балл) получают блюда с посторонним, несвойственным им привкусом (сырой крупы, непассерованной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи и несвойственной им консистенцией, с явными признаками порчи, а также неполновесные штучные изделия. Такая продукция реализации не подлежит. Ее переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.

Бракуются и снимаются с реализации блюда и в том случае, если при органолептической оценке хотя бы один показатель их качества был оценен в 2 балла. Сумму баллов для таких блюд не подсчитывают.

Если вкус и запах блюда оцениваются в 3 балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям блюдо оценивают не выше чем на «удовлетворительно». С суммы баллов снимают: за более низкую (по сравнению с рекомендуемой) температуру отпуска горячих блюд — 1 балл на каждые 10 °С, за более высокую температуру холодных блюд — 1 балл на каждые 5 °С.

Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляются подписями всех членов комиссии.

Бракеражный журнал выдается каждому предприятию общественного питания вышестоящей организацией. Он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

В бракеражном журнале записывают дату проведения бракеража, наименование приготовленной кулинарной продукции, фамилию повара (кондитера), ответственного за ее приготовление, время проведения бракеража каждой выпущенной партии блюд (изделий), оценку ее качества по пятибалльной системе в соответствии с органолептическими показателями блюд массового спроса и учетом размеров снижения оценки за обнаруженные дефекты, замечания по качеству.

Пример методики определения содержания сухих веществ в блюде:

Содержание сухих веществ и влаги в полуфабрикатах и готовой кулинарной продукции определяют, высушивая навески в сушильных шкафах.

Метод основан на выделении гигроскопической влаги из исследуемого объекта при определенной температуре. Высушивание производят до постоянной массы или ускоренными методами при повышенной температуре в течение заданного времени. Метод применяют при возникновении разногласий относительно результатов исследований.

Реактивы. Кальций хлористый плавленный (прокаленный) или кислота серная. Песок очищенный, прокаленный.

Аппараты, материалы. Шкаф сушильный лабораторный с диапазоном нагрева от 50°С до 350°С и терморегулятором, обеспечивающим поддержание заданной температуры с пределами абсолютной погрешности $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$. Печь муфельная с диапазоном рабочей температуры от 100°С до 900°С. Весы неавтоматического действия с пределами допускаемой абсолютной погрешности $\pm 0,001$ г или весы лабораторные, с пределами допускаемой абсолютной погрешности $\pm 0,001$ г. Термометр жидкостной стеклянный с диапазоном измерений температуры от 0°С до 150°С. Эксикатор. Баня водяная или песочная с температурой нагрева до 75°С с пределами абсолютной погрешности $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Бюксы стеклянные диаметром 40...50 мм, высотой 25...45 мм, или алюминиевые, или

чашки фарфоровые выпарительные диаметром 6...8 см; палочки стеклянные оплавленные (длина палочек несколько больше диаметра бюксы).

Проведение испытания. Высушивание образцов проб проводят с прокаленным песком, масса которого должна быть в два-четыре раза больше массы навески. Если после перемешивания с песком проба продукта образует твердую консистенцию, то к навеске прибавляют 0,5-1 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают стеклянной палочкой при подогревании на водяной бане.

Образцы с высоким содержанием влаги рекомендуется подсушивать на водяной или песочной бане, периодически помешивая стеклянной палочкой.

Высушивание проводят в фарфоровых чашках или стеклянных бюксах. Чашки или бюксы с песком и стеклянной палочкой высушивают в течение 30 мин при температуре, указанной в таблице 1, охлаждают в эксикаторе (металлические бюксы - 15-20 мин, стеклянные бюксы - 25-30 мин, фарфоровые чашки - не менее 1 ч) и взвешивают.

В бюксу или чашку помещают навеску исследуемого объекта, закрывают бюксу крышкой и взвешивают на весах с указанной точностью. Затем, открыв крышку бюксы, тщательно и осторожно перемешивают навеску с песком стеклянной палочкой, равномерно распределяя содержимое по дну бюксы или чашки.

Чашку или открытую бюксу с навеской и крышку помещают в сушильный шкаф и сушат при режиме, приведенном в таблице 1. При внесении чашек или бюкс в шкаф температура в нем несколько понижается, поэтому отсчет времени проводят с момента, когда термометр покажет температуру $(102 \pm 2)^\circ\text{C}$. Первое взвешивание проводят через 1 ч (при подсушивании на бане) или через 2 ч (без подсушивания на бане), последующие - через каждые 30 мин.

После каждого высушивания чашки или бюксы охлаждают в эксикаторе в течение 20-30 мин. Если уменьшение массы после первого и второго высушивания не превышает 0,002 г, высушивание заканчивают. Если при взвешивании после высушивания масса увеличится по сравнению с предыдущим значением, то для расчета принимают результат предыдущего взвешивания.

Обработка результатов.

Массовую долю сухих веществ X , %, вычисляют по формуле 1:

$$X = \frac{(m_1 - m_2) \cdot 100}{m_1 - m} \quad (1)$$

где m - масса бюксы со стеклянной палочкой и песком, г;

m_1 - масса бюксы со стеклянной палочкой, песком и навеской до высушивания, г;

m_2 - масса бюксы со стеклянной палочкой, песком и навеской после высушивания,

г.

Вычисления проводят до второго десятичного знака.

Если содержание сухих веществ в исследуемом продукте выражают в граммах, то в формулу вместо числа 100 подставляют массу полуфабриката, изделия или блюда. За окончательный результат, округленный до первого десятичного знака, принимают среднее арифметическое значение двух результатов измерений, выполненных в условиях повторяемости.

Калькуляция производится в следующем порядке:

- определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция;
- на основании сборника рецептов и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо;
- определяют закупочные цены на сырье и ингредиенты;
- производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.

Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.

В **результатах работы (исследования)** необходимо представить ассортимент блюд по теме, привести их рецептуры.

Выбрать основные виды сырья, (в зависимости от ассортимента) и дать им характеристику по следующим позициям:

- товароведная характеристика сырья и его технологические свойства (физиологические, химические, физико-химические);
- требования к безопасности, оценки качества сырья;
- представление образцов сертификатов, ГОСТов на сырье полуфабрикатов и готовую продукцию.

Охарактеризовать поэтапно приемы в приготовлении выбранных блюд с составлением технологической схемы и описать физико-химические процессы, происходящие с сырьем. При необходимости представить фото поэтапного приготовления блюд.

Технологическая схема представляет собой своеобразное алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюда, включающие отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь. Например:

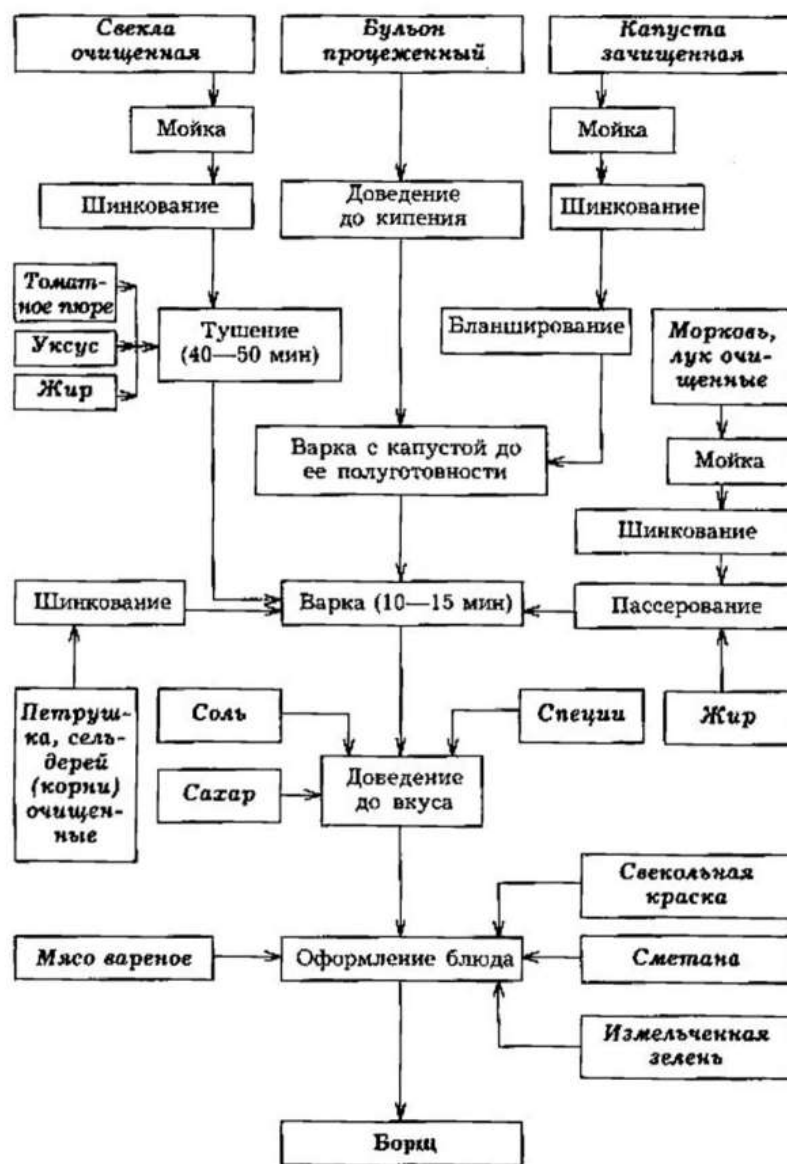


Рисунок 1. – Технологическая схема приготовления борща

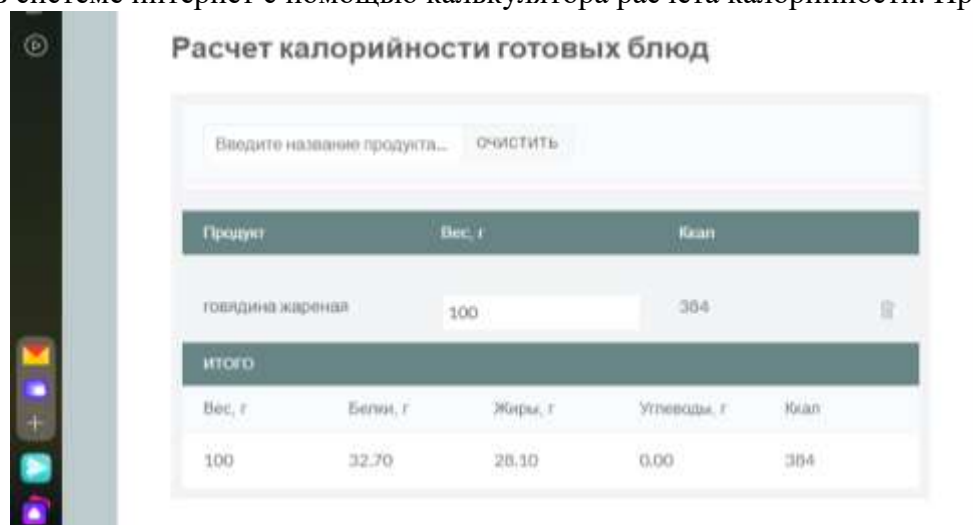
Описать принципы и приемы, используемые при оформлении и отпуске блюд с учетом современных требований.

Расчет пищевой ценности производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100г съедобной части продукта. Результаты расчета оформляются в виде таблицы. Например:

Таблица 1 – Пищевая ценность блюда

Сырье	Содержание в 100 г продукта, г				Содержание в 1 порции, г			
	белок	жир	углеводы	Калорийность, ккал	белок	жир	углеводы	Калорийность, ккал
Итого								

Допускается производить расчет пищевой ценности или калорийности готовых блюд в системе интернет с помощью калькулятора расчета калорийности. Пример:



Пример оформления технико-технологической карты на блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО "Реноме"
(инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N _____
САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО «Реноме»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
ВЫХОД:	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сэндвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата «Айсберг», ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сэндвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности сэндвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сэндвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата «Айсберг», ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

В выводах должны быть представлены обобщенные положения как результат анализа проведенной работы (исследования), возможные научные перспективы дальнейшего изучения проблемы и перспективы использования результатов научной работы.

Библиографический список должен включать изученную и использованную в курсовой работе литературу. Он свидетельствует о степени проработки проблемы, уровне сформированности у студента навыков самостоятельной работы с информационной составляющей курсовой работы.

Библиографический список должен включать не менее 15 источников, в том числе не менее 25% источников должны быть изданы в последние пять лет.

Сведения об источниках приводятся в соответствии с действующими на момент выполнения курсовой работы требованиями ГОСТ.

Для связи с текстом документа порядковый номер библиографического источника указывают в отсылке, которую, как правило, приводят в квадратных скобках. Например: [7], [55]. Если ссылку приводят на конкретный фрагмент текста документа, в отсылке указывают порядковый номер и страницы, на которых помещен объект ссылки. Сведения разделяют запятой. Например: [7, с. 65], [55, с. 97-98].

В приложения включаются связанные с выполненной курсовой работой материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть: справочная информация, таблицы, схемы, извлечение из нормативных документов, образцы документов, инструкции, методики, иные материалы, разработанные в процессе выполнения работы, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

Общий объем курсовой работы (проекта) должен составлять не менее 15-20 страниц и не более 35 страниц. Приложения (протоколы, рисунки, графики, схемы, таблицы, первичные эмпирические данные, описание методик) не входят в общий объем курсовой работы и имеют собственную нумерацию страниц.

Курсовая работа должна быть напечатана на листах формата А4 машинописного текста без учета списка использованной литературы и приложений, формат А4. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером 14 через 1,5 интервала, абзацный отступ 1,25см. Страница должна иметь поля: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Нумерация страниц проставляется по центру снизу страницы, начиная со второй страницы (содержания), титульный лист учитывается при нумерации, но номер страницы на титульном листе не ставится.

Содержание работы должно свидетельствовать о достаточно высокой общей теоретической подготовке ее исполнителя и о наличии у автора необходимых знаний в области избранной темы. В курсовой работе важно строго соблюдать логическую последовательность изложения каждого из рассматриваемых вопросов, грамотность изложения мыслей автора.

В работе следует избегать повторений и противоречий между ранее изложенными в ней положениями. Кроме того, курсовая работа должна носить самостоятельный, творческий характер, содержать обоснование собственного подхода к излагаемому материалу.

Недопустимо дословное копирование, переписывание текста прочитанной литературы.

Требования к оформлению таблиц. Цифровой материал принято помещать в таблицы. Таблицы используют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей.

Таблицы помещают непосредственно после абзацев, содержащих ссылку на них, а если места недостаточно, то в начале следующей страницы.

Все таблицы должны быть пронумерованы. Как правило, они нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера, разделенного точкой. При этом знак № при нумерации таблиц не используется. Например, пишется: **Таблица 2.1**. В пределах текста ВКР допускается и сквозная нумерация таблиц. Например: **Таблица 1**.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Не допускается разрыв таблиц.

Однако таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу), если при переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слово «Продолжение таблицы» и указывают ее номер (например: продолжение таблицы 2.15).

Пример:

Таблица 1 – Норма вложения, расход сырья в рецептуре мясного салата «Сіновал», г

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Масса брутто	Масса нетто	Масса полуфабриката
1	Говядина вырезка	г	70,0	70,0	41,0
2	Огурец	г	40,0	40,0	37,0
3	Помидоры	г	40,0	40,0	40,0
4	Перец болгарский	г	30,0	25,0	20,0
5	Чеснок очищенный	г	3,0	3,0	2,0
6	Лук зеленый	г	3,0	3,0	3,0
7	Опята маринованные	г	20,0	20,0	20,0
8	Зелень, кинза	г	24,0	24,0	24,0
9	Соус соевый	г	20,0	20,0	20,0
10	Масло растительное	г	5,0	5,0	5,0
11	Кунжут	г	2,0	2,0	2,0
12	Лист салата	г	40,0	40,0	40,0
Выход			297,00	295,00	240,00

Требования к оформлению иллюстраций. Иллюстрации используют в тексте работы, чтобы придать излагаемому материалу наглядность, ясность и конкретность.

Иллюстрации, сопровождающие пояснительную записку, могут быть выполнены в виде диаграмм, номограмм, графиков, чертежей, карт, фотоснимков и др. Указанный материал выполняется на формате А4. Размеры иллюстраций не должны превышать формата страницы с учетом полей. Если ширина рисунка больше 8 см, то его располагают симметрично посередине. Если его ширина менее 8 см, то рисунок, как правило, располагают с краю, в обрамлении текста. Допускается размещение нескольких иллюстраций на одном листе.

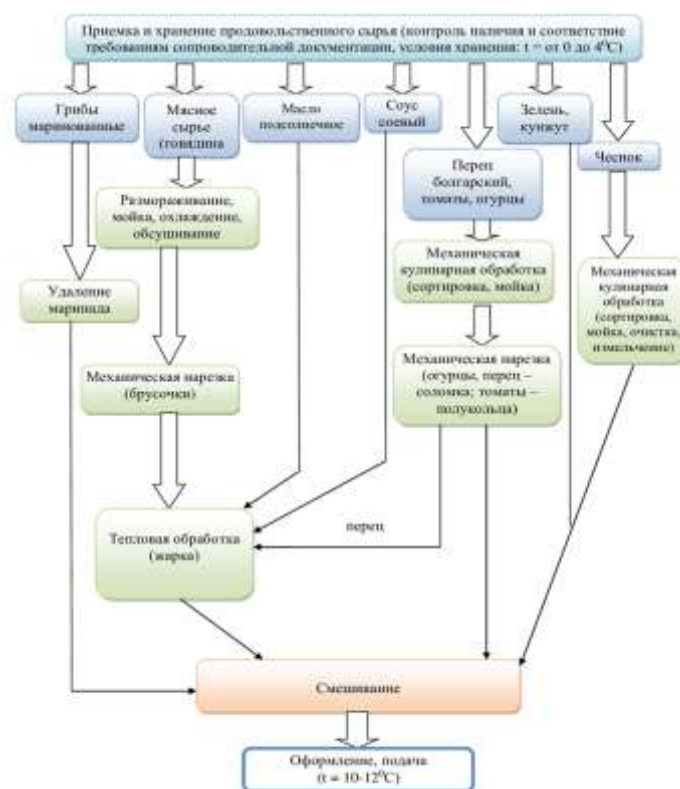


Рисунок 1 - Технологическая схема салата «Сіновал»

Иллюстрации могут быть расположены по тексту пояснительной записки, а также даны в приложении. Все иллюстрации нумеруются в пределах текста арабскими буквами (если их более одной). Нумерация рисунков может быть как сквозной, например, Рисунок 1, так и индексационной (по главам пояснительной записки, например, Рисунок 3.1). Иллюстрации должны иметь наименование и, при необходимости, могут иметь экспликацию (поясняющий текст или данные). Наименование помещают под иллюстрацией, а экспликацию под наименованием. В тексте, где идет речь о теме, связанной с иллюстрацией, помещают ссылку либо в виде заключенного в круглые скобки выражения (рисунок 1) либо в виде оборота типа «...как это видно на рисунке 1».

4. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Законченная и полностью оформленная работа, её электронная копия (на диске) и отчет прохождения работы на Антиплагиат (<https://www.antiplagiat.ru/>) (приложение Е) представляются руководителю для проверки и предварительной оценки в сроки, установленные графиком выполнения работы.

Руководитель проверяет работу, дает по ней письменное заключение (рецензию) и, при условии законченного оформления, успешного прохождения Антиплагиата (оригинальность не менее 50%), положительной оценки содержания, допускает работу к защите. Руководитель заполняет рецензию на курсовую работу (приложение Ж). Работа, не отвечающая установленным требованиям, возвращается для доработки с учетом сделанных замечаний и повторно предьявляется на кафедру в срок, указанный руководителем. Доработанный вариант курсовой работы сдается руководителю вместе с предыдущими замечаниями в целях выявления устраненных недостатков.

Для проведения защиты курсовых работ (проектов) создается комиссия из преподавателей кафедры (не менее 2 чел.). Оформляют протокол (приложение Д).

К экзамену по данной дисциплине студент допускается только после получения положительной оценки за курсовую работу.

На защите студент должен раскрыть основное содержание работы, изложить свою точку зрения и ответить на дополнительные вопросы, поставленные в рецензии.

Защита предполагает краткий доклад (7 – 10 минут) по содержанию и выводам, а также ответы на вопросы, заданные членами комиссии.

Формой аттестации студента по курсовой работе является дифференцированный зачет («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

При выставлении оценки учитываются следующие факторы:

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать, систематизировать и грамотно использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
- способность саморазвития;
- умение производить расчеты норм и потерь сырья, основных технологических параметров процессов приготовления блюд;
- владение методикой отбора проб и проведения анализа качества сырья и готовых блюд

Критерии оценки курсовой работы:

- оформление курсовой работы;
- соблюдение сроков сдачи работы;
- грамотность структурирования работы;
- соответствие содержания заявленной теме;
- самостоятельность выполнения и творческий подход;
- наличие иллюстрирующего /расчетного материалы;
- использование современной литературы;
- сбалансированность разделов работы;
- правильная формулировка целей и задач исследования

- практическая значимость результатов работы;
- наличие элементов научного исследования
- доклад студента на защите.

Пороги оценок:

80-90 баллов (отлично) – оценивается работа студента, если он показывает высокий уровень освоения материала в соответствии с требованиями ФГОС ВО, умеет работать с литературой, нормативно-технической документацией, правильно решает профессиональные задачи, овладел методикой контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания. Работа оформлена в соответствии с установленными требованиями, содержание соответствует заявленной теме, текст работы дополнен иллюстрирующим материалом, результаты работы имеют практическую значимость, соблюдены сроки сдачи работы.

60-79 баллов (хорошо) – студент показывает хороший уровень освоения материала, предусмотренного ФГОС ВО, при наличии единичных и несущественных недочетов в курсовой работе

45 – 59 баллов (удовлетворительно) – студент показывает достойный уровень усвоения материала, предусмотренного ФГОС ВО, но в работе обнаруживаются отдельные пробелы, не препятствующие написанию курсовой работы, недостаточно хорошо умеет работать со справочной литературой, не достаточно полно освоил методику расчета основных элементов при выполнении технологических операций приготовления блюд.

Менее 45 баллов (неудовлетворительно) – студент не владеет знаниями учебного материала, в курсовой работе допускает грубые ошибки, не умеет осуществлять расчет основных элементов при выполнении технологических операций приготовления блюд.

Предусматривается 10 баллов на защиту (на усмотрение кафедры)

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы или по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок для ее выполнения.

Студент, не представивший и не защитивший курсовую работу, считается имеющим академическую задолженность.

Тематика курсовых работ

1. Технология приготовления и оформления заправочных супов
2. Технология приготовления и оформления холодных супов на квасе
3. Технология приготовления и оформления солянок на рыбном бульоне
4. Технология приготовления и способы оформления горячих фаршированных блюд
5. Технология приготовления и оформления сладких супов
6. Технология приготовления и оформления супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми
7. Технология приготовления и оформления протертых супов
8. Технология приготовления и способы подачи грибных соусов с мукой
9. Технология приготовления и способы подачи мясных соусов с мукой
10. Технология приготовления и способы подачи соусов без муки на сливочной основе
11. Технология приготовления и способы подачи дип-соусов для фондю
12. Технология приготовления и способы подачи грибных соусов
13. Технология приготовления и способы подачи молочных соусов
14. Технология приготовления, оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя
15. Технология приготовления и оформления блюд из тушеных овощей
16. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из припущенных овощей
17. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей
18. Технология приготовления и оформления блюд из вареных овощей
19. Способы подачи блюд из рыбы с использованием технологии приготовления в вакууме
20. Технология приготовления и оформления блюд из жареной рыбы
21. Технология приготовления и оформления блюд припущенной рыбы
22. Технология приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы
23. Технология приготовления и оформления блюд из запеченной рыбы
24. Технология приготовления и оформления блюд из нерыбных продуктов
25. Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов
26. Дизайн блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне
27. Технология приготовления и оформления блюд из мяса порционными и мелкими кусками (бифштекс, антрекот, эскалоп)
28. Технология приготовления и способы подачи блюд из рубленого мяса (котлеты, биточки, шницели, тефтели)
29. Технология приготовления и способы подачи блюд из мяса диких животных
30. Технология приготовления и способы подачи блюд из отварной и припущенной птицы
31. Разработка ассортимента и дизайн горячих блюд вегетарианской кухни
32. Технология приготовления и ресторанный дизайн открытых бутербродов
33. Сравнительная характеристика технологии роллов из мясного и рыбного сырья
34. Технология приготовления и ресторанный дизайн закусочных бутербродов (канапе)
35. Технология приготовления и способы подачи закусок из нерыбных продуктов (морская капуста, устрицы, кальмары)
36. Технология приготовления и оформления заливных блюд

продолжение приложения А

37. Особенности технологии приготовления овощей на открытом огне
38. Технология приготовления и оформления сладких блюд в сиропе
39. Технология приготовления и оформления железированных сладких блюд
40. Технология приготовления и оформления горячих сладких блюд
41. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков
42. Технология приготовления и способы подачи холодных безалкогольных напитков
43. Технология приготовления и оформления овощных салатов
44. Технология приготовления и оформления мясных салатов
45. Технология приготовления и дизайн блюд пониженной калорийности
46. Технология приготовления и оформления теплых салатов
47. Технология приготовления и способы подачи кофейных напитков
48. Технология приготовления и дизайн блюд из зайца
49. Технология приготовления блюд из пищевых отходов рыбы
50. Технология приготовления, дизайн и особенности подачи блюд быстрого питания

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Технологический институт филиал-федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.
Столыпина»

Факультет Инженерно-
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания
Профиль Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Кафедра Технология производства, переработки

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции»
на тему:
« _____ »

Выполнил:
студент ___ курса
_____ формы обучения
Ф.И.О. _____
Подпись _____
Руководитель работы:
Должность, звание _____
Ф.И.О. _____
Оценка _____
Подпись _____
«_» _____ 20____ г.

Образец содержания курсовой работы

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ	5
1.1 Классификация супов	5
1.2 Характеристика рыбных бульонов и вторичного сырья для их получения	6
1.3 Практические аспекты получения супов из водных биологических ресурсов	8
2. МЕТОДИКА РАБОТЫ (ИССЛЕДОВАНИЙ)	15
3. РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ (ИССЛЕДОВАНИЙ)	17
3.1 Расход сырья для приготовления блюд	17
3.2 Характеристика сырья	19
3.3. Технология приготовления супов	20
3.3.1 Исследование влияния технологических параметров термической обработки вторичного рыбного сырья на качество бульона	22
3.4 Показатели качества готовых блюд	23
3.4.1 Результаты органолептической оценки	23
3.4.2 Расчет пищевой ценности готовых блюд	25
3.5 Калькуляция блюд	27
ВЫВОДЫ	29
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	30
ПРИЛОЖЕНИЯ	31
Приложение 1	32
Приложение 2	33

Образец оформления списка литературы

Однотомные издания

Книги с одним автором:

Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и К, 2017. – 248 с. – ISBN 978-5-394-02782-6.

При наличии сведений об издании:

Третьяк, Л. А. Экономика сельскохозяйственной организации : учебное пособие / Л. А. Третьяк. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Дашков и К, 2017. – 396 с. – ISBN 978-5-394-01490-1.

При наличии серии:

Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / Л. М. Фридман. – Москва : Дашков и К, 2017. – 464 с. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN 978-5-394-02069-8.

Без издательства

Слуцкий, И. С. Самый полный справочник животновода : справочное издание / И. С. Слуцкий. – Москва, 2017. – 320 с.

Книга двух авторов

Чечевицына, Л. Н. Экономика организации : учебное пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Хачадурова. – 2-е изд. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 382 с. – ISBN 978-5-222-29263-1.

Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2-х частях : учебник. Ч. 1 / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. И доп. – Москва : Юрайт, 2018. – 264 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-05915-1.

Книга трех авторов

Петрянкин, Ф. П. Производство продуктов животноводства на средних и малых фермах : монография / Ф. П. Петрянкин, А. Ю. Лаврентьев, В. С. Шерне ; под редакцией Ф. П. Петрянкина. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 168 с. – ISBN 978-5-4486-0153-8.

Самородова, И. М. Ветеринарная фармакология и рецептура. Практикум : учебное пособие / И. М. Самородова, М. И. Рабинович, А. Р. Петров. – 7-е изд., испр. И доп. – Москва : Юрайт, 2018. – 278 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00074-0.

Книга с четырьмя авторами

Описываются под заглавием. За косой чертой указывают всех авторов

Использование мергеля Сиуч-Юшанского месторождения в рационах животных : монография / Н. А. Любин, М. Е. Дежаткин, В. В. Ахметова, Т. М. Шленкина. – Ульяновск : УГСХА, 2016. – 300 с. – ISBN 978-5-905-970-86-3.

Статистика. Практикум : учебное пособие / В. Н. Салин, Е. П. Шпаковская, А. А. Попова, Э. Ю. Чурилова ; под общей редакцией В. Н. Салина, Е. П. Шпаковской. – Москва : КноРус, 2018. – 308 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-406-06095-7.

Книга с пятью и более авторов

Описываются под заглавием. Допускается сокращать – перечислить первых 3-х с обозначением [и др]. Можно, если это необходимо, привести всех авторов.

Документационное обеспечение управления : учебник / С. А. Глотова, А. Ю. Конькова, Ю. М. Кукарина, Е. А. Скрипко, В. Т. Смирнов. – Москва : КноРус, 2018. – 266 с. – ISBN 978-5-406-05649-3.

Или

Документационное обеспечение управления : учебник / С. А. Глотова, А. Ю. Конькова, Ю. М. Кукарина [и др]. – Москва : КноРус, 2018. – 266 с. – ISBN 978-5-406-05649-3.

Книги, описанные под заглавием

Теоретические основы информатики : учебник. – Красноярск, 2015. – 200 с.

Инфекционные заболевания домашних животных. Диагностика, лечение и профилактика / составитель Л. С. Моисеенко. – Москва : Феникс, 2015. – 192 с. – (Подворье). – ISBN 978-5-222-24472-2.

Российские налоги зарубежной сельскохозяйственной техники, импортозамещение агрегатов, запасных частей и расходных материалов : научное издание. – Москва : ФГБНУ Росинформагротех, 2015. – 340 с. – ISBN 978-5-7367-1117-8.

Законодательные материалы

Российская Федерация. Законы. Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации : Федеральный закон № 131-ФЗ : [принят Государственной Думой 16 сент. 2003 г. : одобрен Советом Федерации 24 сент. 2003 г.] – Москва : Проспект ; Санкт-Петербург : Кодекс, 2017. – 158 с.

О библиотечном деле : Федеральный закон № 78-ФЗ от 29 дек. 1994 г. : принят Государственной Думой 23 ноября 1994 г. // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1995. – № 1. – Ст. 2.

Диссертации и авторефераты

Тойгильдин, С. В. Воспроизводительная способность, молочная продуктивность и технологические свойства молока коров разного направления продуктивности при инъекции их препаратом «Карток» : спец. 06.02.08 «Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов ; 16.02.10 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства : диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / Тойгильдин Сергей Владимирович ; УГСХА. – Ульяновск, 2013. – 120 с.

Тойгильдин, С. В. Воспроизводительная способность, молочная продуктивность и технологические свойства молока коров разного направления продуктивности при инъекции их препаратом «Карток» : спец. 06.02.08 «Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов ; 16.02.10 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / Тойгильдин Сергей Владимирович ; УГСХА. – Ульяновск, 2013. – 21 с.

Словари и энциклопедии

Новая Российская энциклопедия. В 12 т. Т. 8 (2). Когезия – Костариканцы / редактор А. Д. Некипелов. – Москва : Энциклопедия, 2011. – 480 с. : ил. – ISBN 978-5-94802-041-9.

Энциклопедический словарь терминов по кормопроизводству / В. М. Косолапов, И. А. Трофимов, Л. С. Трофимова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Россельхозакадемия, 2013. – 592 с. – ISBN 978-5-85941-492-5.

Стандарты, патенты

ГОСТ Р 57564–2017. Организация и проведение работ по международной стандартизации в Российской Федерации : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июля 2017 г. № 767-ст : введен впервые : дата введения 2017-12-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом стандартизации и сертификации в машиностроении (ВНИИНМАШ). – Москва : Стандартинформ, 2017. – V, 43, [1] с. ; 29 см.

Патент № 2637215 Российская Федерация, МПК В02С 19/16 (2006.01), В02С 17/00 (2006.01). Вибрационная мельница : № 2017105030 : заявл. 15.02.2017 : опубл. 01.12.2017 / Артеменко К. И., Богданов Н. Э. ; заявитель БГТУ. – 4 с. : ил.

Статистические сборники

Статистический ежегодник. Ульяновская область. 2017 год. В 2-х томах. По каталогу №0102 : статистический сборник. Т. 1. – Ульяновск : Ульяновскстат, 2017. – 164 с.

Сельское хозяйство в Ульяновской области. По каталогу №06-10 : статистический сборник. – Ульяновск : Ульяновскстат, 2016. – 72 с.

Тома многотомного издания

Издание в целом

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Д. Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. – Москва : Время, 2017. – (Сквозь время). – ISBN 978-5-00112-035-3. Т. 1 : Собственник ; Последнее лето Форсайта ; В петле. – 734 с. – ISBN 978-5-00112-033-9. Т. 2 : Пробуждение ; Сдается в наем ; Из цикла «На Форсайтской бирже» / послесловие Е. Катишонок. – 458 с. – ISBN 978-5-00112-034-6.

Или

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Д. Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. – Москва : Время, 2017. – 2 т. – (Сквозь время). – ISBN 978-5-00112035-3 (в пер.).

Отдельный том

Жукова, Н. С. Инженерные системы и сооружения : учебное пособие : в 3 частях / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолгГТУ, 2017. – ISBN 978-5-9948-2525-9.

Ч. 1 : Отопление и вентиляция. – 2017. – 89 с. – ISBN 978-5-9948-2526-6.

Или

Жукова, Н. С. Инженерные системы и сооружения. Учебное пособие. В 3 частях. Часть 1. Отопление и вентиляция / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолгГТУ, 2017. – 89 с. – ISBN 978-5-9948-2526-6.

Или

Жукова, Н. С. Отопление и вентиляция / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолгГТУ, 2017. – 89 с. – (Инженерные системы и сооружения : учебное пособие : в 3 частях / Н. С. Жукова, В. Н. Азарова ; ч. 1). – ISBN 978-5-9948-2526-6.

Статьи из книг

Никифорова, С. А. Влияние сроков уборки сорговых культур на продуктивность и качество зеленой массы / С. А. Никифорова // Актуальные вопросы агрономии, агрохимии и агроэкологии : материалы Международной научно-практической конференции. – Ульяновск : УГСХА, 2018. – С. 149-154.

Калинина, Г. П. Развитие научно-методической работы в Книжной палате / Г. П. Калинина, В. П. Смирнова // Российская книжная палата: славное прошлое и надежное будущее: материалы научно-методической конференции к 100-летию РКП / под общей редакцией К. М. Сухорукова. – Москва : РКП, 2017. – С. 61-78.

Статьи из журналов и газет

Задорожная, Т. Братья наши меньшие. Миллиарды за любовь / Т. Задорожная // Деловое обозрение. – 2019. – № 3. – С. 34-36.

Лашков, В. Разведение уток как бизнес / В. Лашков // Поволжье Агро : межрегиональный журнал агробизнеса. – 2019. – № 4. – С. 12-14.

Производство основных кормов // Новое сельское хозяйство. – 2019. – № 1. – С. 46-48.

Сайты в сети интернет

Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2018).

Статьи с сайтов

Янушкина, Ю. В. Исторические предпосылки формирования архитектурного образа советского города 1930-1950-х гг. / Ю. В. Янушкина // Архитектура Сталинграда 1925-1961 гг. Образ города в культуре и его воплощение : учебное пособие / Ю. В. Янушкина. – Волгоград : ВолГАСУ, 2014. – ISBN 978-5-982766-693-9. – Раздел 1. – С. 8-61. – URL: http://vgasu.ru/attachments/oi_yanushkina_01.pdf (дата обращения: 20.06.2018).

План мероприятий по повышению эффективности госпрограммы «Доступная среда» // Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации : официальный сайт. – 2017. – URL: <https://rosmintrud.ru/docs/1281> (дата обращения: 08.04.2017).

Московская, А. А. Между социальным и экономическим благом: конфликт проектов легитимации социального предпринимательства в России / А. А. Московская, А. А. Берендяев, А. Ю. Москвина // Мониторинг общественного мнения : экономические и социальные перемены. – 2017. – № 6. – С. 31–35. – URL: https://wciom.ru/fileadmin/file/monitoring/2017/142/2017_142_02_Moskovskaya.pdf (дата обращения: 11.03.2017).

Грязев, А. «Пустое занятие»: кто лишает Россию права вето в СБ ООН : в ГА ООН возобновлены переговоры по реформе Совета Безопасности / А. Грязев // Газета.ru : [сайт]. – 2018. – 2 февр. – URL: https://www.gazeta.ru/politics/2018/02/02_a_11634385.shtml (дата обращения: 09.02.2018).

Книги из Электронной библиотеки УлГАУ

Спирина, Е. В. Ихтиология: практикум : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура» / Е. В. Спирина. – Ульяновск: УлГАУ, 2019. – 196 с. – URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/20255> (дата обращения 26.06.2019).

Сульдина, Е. В. Идентификация штамма *Enterobacter spp* и специфичного ему фага E7 методом сравнительного геномного и филогенетического анализа / Е. В. Сульдина, Д. А. Васильев, Н. А. Феоктистова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии : научно-теоретический журнал. – Ульяновск : УлГАУ, 2018. – №4 (44), октябрь – декабрь. – С. 229-234. – URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/17679> (дата обращения 05.11.2018).

Теоретические исследования процесса дозирования сыпучего материала / Н. М. Семашкин, Ю. М. Исаев, Н. П. Крючин, А. Н. Крючин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии : научно-теоретический журнал. – Ульяновск : УлГАУ, 2019. – №1 (45), январь – март. – С. 6-11. – URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/17836> (дата обращения 03.01.2019).

ПРОТОКОЛ №

защиты курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления и оформления
ресторанной продукции»
от _____ (дата)

Студент (А) _ФИО _____
_____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств
Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ форма обучения

Комиссия в составе:

СЛУШАЛИ:

ДОКЛАД ПО МАТЕРИАЛАМ КУРСОВОЙ РАБОТЫ: _____

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

Результаты защиты (оценка): _____
Комиссия отмечает, что _____ на защите курсовой работы

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Инструкция по проверке отчета на плагиат студентом

Проверка проводится студентом самостоятельно в установленные для сдачи сроки. Студент самостоятельно загружает файл с курсовой работой в систему «Антиплагиат». Проверка производится только по базам открытого доступа (неограниченное количество раз) в рамках бесплатного доступа.

Для выполнения проверки обучающийся должен:

- зарегистрироваться по адресу: <https://www.antiplagiat.ru/>

Для регистрации в системе потребуется только e-mail. На главной странице необходимо нажать «Регистрация» и указать адрес электронной почты. На него будет направлен пароль для входа:

- в личном кабинете появится возможность загрузки текста работы в различных файловых форматах, предпочтительным является doc. Для загрузки документа нужно перейти на вкладку «Кабинет» и нажать «Добавить документ».

Затем следует загрузить курсовую работу. Вам будет предложено выбрать файл с Вашего компьютера. Проверка на наличие заимствований осуществляется только по модулю «Интернет»;

- распечатать краткий отчет о проверке. В рамках краткого отчета пользователю доступен список источников и итоговые оценки заимствований, цитирований и оригинальности в процентном соотношении;

- если процент заимствования свыше 50, то текст курсовой работы дорабатывается и повторно проверяется на заимствования;

- отчет о проверке сдается вместе с курсовой работой на проверку на кафедру.

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу

студента Пристайчук Я.А. 3 курса очной формы обучения

по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции»

на тему «Дизайн блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне»

рецензент Лифанова С.П.

кафедра «Технология сельскохозяйственной продукции и пищевых производств»

№ п/п	Критерии оценки	Макс. балл	Факт. балл	Комментарии (положительные аспекты и (или) недостатки и ошибки)
1	Соблюдение сроков сдачи работы	5	5	Работа сдана в установленные сроки
2	Правильность оформления работы	10	8	Имеются недочеты в оформлении
3	Грамотность структурирования работы	10	10	Работа структурирована на главы (обзор литературы, методика работы, результаты работы. Название глав не совпадает с названием курсовой работы
4	Наличие иллюстрирующего /расчетного материалы	5	5	Работа содержит 5 расчетных таблиц, 4 рисунка
5	Использование современной литературы	5	5	Список литературы включает 30 источников, в том числе не менее 25% источников изданы в последние пять лет
6	Сбалансированность разделов работы	10	9	Разделы работы сбалансированы
7	Правильная формулировка целей и задач работы (исследования)	10	9	Задачи и цели сформулированы в соответствии с темой
8	Соответствие содержания заявленной теме	10	10	Соответствует
9	Практическая значимость результатов работы	10	9	Работа имеет практическую значимость, содержит новаторские идеи производства блюд и подачи
10	Степень самостоятельности выполнения (оригинальность)	5	5	Оригинальность работы – 60,89%
11	Наличие элементов научного исследования	10	8	Представлены результаты органолептической оценки качества блюд и расчет пищевой ценности
Итого баллов		90	83	Предусматривается 10 баллов на защиту (на усмотрение кафедры)
Вывод		Допустить к защите Предварительная оценка - отлично		