

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В КУЛИНАРИИ

*Методические указания для выполнения курсовой работы
для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»,
профили подготовки
19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»,
19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности»*

Красноярск 2020

Современные тенденции в кулинарии: метод. указания для выполнения курсовой работы / Сиб. федер. ун-т, Институт торговли и сферы услуг ; сост.: О.М. Евтухова. - Красноярск : СФУ, 2020. – 18 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» институт торговли и сферы услуг, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1 Цели и задачи курсовой работы.....	5
2 Тематика курсовых работ.....	5
3 Структура курсовой работы. Оформление и порядок защита курсовой работы	7
Заключение.....	12
Список использованных источников.....	13
Приложение А Примерный акт по определению отходов и потерь при механической кулинарной обработке сырья (продуктов)	17
Приложение Б Примерный акт по определению потерь при тепловой обработке сырья (продуктов).....	18

ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа является завершающим этапом изучения теоретического и практического курса дисциплины «Современные тенденции в кулинарии» и нацелена на закрепление, углубление полученных знаний, умений и навыков.

Процесс изучения дисциплины «Современные тенденции в кулинарии» и написания курсовой работы направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате освоения компетенции ПК-4 студент должен:

– знать: основные современные тенденции в кулинарии, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии;

– уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии;

– владеть: навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии.

ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции ПК-25 студент должен:

знать: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии;

уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии;

владеть: навыками работы с научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.

1 Цели и задачи курсовой работы

В соответствии с учебным планом для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профили подготовки 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности студенты выполняют курсовую работу по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии».

Курсовая работа является завершающим этапом изучения теоретического курса дисциплины «Современные тенденции в кулинарии».

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов комплекса необходимых знаний и умений о современных тенденциях в кулинарии.

В ходе изучения курса по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» и написания курсовой работы решаются следующие задачи:

- изучить современные тенденции в мировой кулинарии,
- ознакомиться с фундаментальными основами мировой классической кулинарии, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, возможностях кулинарного применения и обработки новых видов сырья и пищевых продуктов,
- изучить современные варианты использования обычных видов сырья и пищевых продуктов.

Курсовая работа выполняется индивидуально студентом. Каждому студенту назначается руководитель и часы консультаций на выпускающей кафедре.

Таким образом, выполняя курсовую работу, студент активно изучает нормативную, специальную, периодическую литературу, получает возможность шире использовать справочные материалы.

2 Тематика курсовых работ

Темы курсовых работ предусматривают разработку вопросов с целью научить студента изучать и применять современные тенденции в кулинарии, особенности технологии производства определенного ассортимента современных групп блюд, возможностях кулинарного применения и обработки новых продуктов, современные варианты использования обычных видов сырья.

Выбор темы курсовой работы - ответственный этап в учебе студента. При этом должны быть учтены личные наклонности и актуальность темы.

Студент выбирает тему работы самостоятельно и обязательно согласует ее с руководителем. После выбора темы студент пишет заявление на утверждение темы, сообщает об этом преподавателю, являющемуся руководителем по курсовой работе.

Руководитель осуществляет контроль за ходом и своевременным выполнением курсовой работы, оказывает студенту консультативную помощь в составлении плана курсовой работы, обработке собранных литературных данных и результатов собственных исследований, проверяет содержание работы, оценивает обоснованность сделанных выводов и правильность технического оформления текста работы. Студент обязан выполнять все указания руководителя.

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в срок, установленный учебным графиком.

Примерные темы типовых заданий на курсовую работу:

1. Современные тенденции в кулинарии с использованием морского гребешка при производстве блюд и кулинарных изделий.
2. Современные тенденции в кулинарии с использованием кальмара при производстве блюд и кулинарных изделий.
3. Современные тенденции в кулинарии с использованием киви при производстве блюд и кулинарных изделий.
4. Современные тенденции в кулинарии с использованием капустных овощей при производстве блюд и кулинарных изделий.
5. Современные тенденции в кулинарии с использованием устриц при производстве блюд и кулинарных изделий.
6. Современные тенденции в кулинарии с использованием креветок при производстве блюд и кулинарных изделий.
7. Современные тенденции в кулинарии с использованием клубники при производстве блюд и кулинарных изделий.
8. Современные тенденции в кулинарии с использованием чечевицы, маша и нута при производстве блюд и кулинарных изделий.
9. Современные тенденции в кулинарии с использованием круп (булгур и кус-кус) при производстве блюд и кулинарных изделий.
10. Современные тенденции в кулинарии с использованием тунца при производстве блюд и кулинарных изделий.
11. Современные тенденции в кулинарии с использованием круп (киноа и полба) при производстве блюд и кулинарных изделий.
12. Современные тенденции в кулинарии с использованием водорослей (комбу, нори, вакаме) при производстве блюд и кулинарных изделий.
13. Современные тенденции в кулинарии с использованием имбиря при производстве блюд и кулинарных изделий.
14. Современные тенденции в кулинарии с использованием рыбных соусов азиатской кухни при производстве блюд и кулинарных изделий.
15. Современные тенденции в кулинарии с использованием соевых соусов азиатской кухни при производстве блюд и кулинарных изделий.
16. Современные тенденции в кулинарии с использованием карри при производстве блюд и кулинарных изделий.
17. Современные тенденции в кулинарии с использованием вяленых томатов при производстве блюд и кулинарных изделий.

3 Структура курсовой работы. Оформление и порядок защита курсовой работы

Курсовая работа по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» включает пояснительную записку.

Пояснительная записка курсовой работы состоит из следующих частей:

Введение

Во введении дается краткая оценка современного состояния рассматриваемой научно-практической проблемы и обосновывается актуальность и необходимость выполнения работы. Введение должно заканчиваться целью и задачами исследований курсовой работы. Общий объем введения 1-2 стр.

Заключение

В заключении курсовой работы студент делает обобщенные выводы и предложения, которые являются логическим следствием, вытекающим из курсовой работы. Они должны быть кратко и четко сформулированы. Общий объем раздела – 1-2 стр.

Список использованных источников

Является неотъемлемой и обязательной частью любой работы. Он позволяет автору документально подтвердить достоверность и точность приводимых в тексте заимствований: цитат, идей, фактов, таблиц, иллюстраций, формул и других документов, на основе которых строится исследование. Список использованных источников приводится в конце работы, в него включаются только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы. Источники должны располагаться в следующем порядке: нормативные правовые акты; специальная литература; ресурсы Интернет.

Основной раздел курсовой работы

Основной раздел курсовой работы может состоять из нескольких подразделов, их студент обязательно согласует с руководителем.

Рекомендуемый план основного раздела курсовой работы должен состоять из 2-х подразделов:

1 Характеристика исследуемого пищевого продукта или сырья по теме курсовой работы.

2 Современные тенденции в кулинарии с использованием исследуемого сырья и пищевого продукта при производстве блюд и кулинарных изделий.

1 Характеристика исследуемого пищевого продукта или сырья по теме курсовой работы (объем 30-35 % текста работы).

Рекомендации по написанию данного подраздела: что необходимо описать и прописать в пояснительной записке.

Характеристику исследуемого пищевого продукта или сырья по теме курсовой работы необходимо дать по следующим показателям:

– дать краткое определение исследуемому пищевому продукту или сырью,

– привести литературные данные о регионе, стране, городе, регионе и другое, которые лидируют по производству (или выращиванию, или разведению, или вылову, или сбору, или заготовке, или переработке или снабжению и др.) исследуемого пищевого продукта или сырья с обоснование данного лидерства,

– привести литературные данные о регионе, стране, городе, регионе и другое, которые максимально используют исследуемый пищевой продукт или сырьё в своей национальной или региональной кухне с обоснованием (привести примеры конкретных блюд/напитков и других пищевых продуктов, куда и в каком виде его вводят),

– прописать отличительные особенности, связанные с производством (или выращиванием, или разведением, или выловом, или сбором, или заготовке, или переработке и др.) исследуемого пищевого продукта или сырья,

– прописать все существующие кондиции исследуемого пищевого продукта или сырья, акцентировать внимание на наиболее используемых кондициях исследуемого пищевого продукта или сырья, с указанием действующего(-щих) нормативного(-ых) документа(-ов) и его названия.

Например, имбирь (свежий корень, сушеный, маринованный и другое).

Характеристику пищевого сырья, исследуемого пищевого продукта или сырья по теме курсовой работы необходимо оформить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика исследуемого пищевого продукта или сырья

Вид сырья	Показатели качества	Нормативный документ

В таблице 1 необходимо прописать органолептические показатели качества исследуемого пищевого продукта или сырья. Под таблицей 1 прописать условия и сроки хранения, с учетом требований нормативных документов.

Дать анализ химического состава и пищевой ценности исследуемого сырья и пищевого продукта с указанием наиболее ценных компонентов в их составе. Материал по согласованию с руководителем можно свести в таблицу.

При анализе химического состава и пищевой ценности исследуемого сырья и пищевого продукта, необходимо конкретизировать его кондицию (например, имбирь – свежий корень, или сушеный, или маринованный и другое).

Рекомендуется дать сравнительный анализ исследуемого сырья и пищевого продукта, чтобы показать все преимущества в виде схемы или диаграммы.

Привести теоретические литературные данные и собственные практические исследования (только при наличии) по определению потерь при обработке исследуемого сырья и пищевого продукта:

- потери (отходы) при различных способах механической кулинарной обработке,
- потери при различных способах тепловой кулинарной обработки (включая современные способы обработки),
- потери (отходы) при других обработках, которым подвергается продукт,
- потери при размораживании,
- привар и т.д.

Результаты собственных определений (при наличии) рекомендуется оформить актами (приложения А и Б), которые регламентируются ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Привести данные по самому оптимальному виду тепловой и механической кулинарной обработки с целью сокращения потерь массы и пищевых веществ исследуемого сырья и пищевого продукта.

Дать итоговое обоснование о целесообразности использования исследуемого пищевого продукта или сырья в мировой и национальной кулинарии.

При написании раздела является обязательным делать ссылки по тексту на литературу и данные Интернет ресурсов, затем приводить их полное описание в списке использованных источников.

2 Современные тенденции в кулинарии с использованием исследуемого сырья и пищевого продукта при производстве блюд и кулинарных изделий (объем 65-70 % текста работы).

Рекомендации по написанию данного подраздела: что необходимо описать и прописать в пояснительной записке.

Описать конкретные современные и новые принципы, техники, методы и технологии (технология су-вид, технология РассоJet, приготовление на сковороде вок, фламбирование, использование сифонов и кремеров, фудпейринг, ферментация, кухня фьюжен, экстрагирование, текстуризация, антигриль, ароматизация, дегидрирование, выдержка, созревание, жарка в азоте, центрифугирование и другое), а также возрождающиеся ранее забытые методы (томление в печи, приготовление на открытом огне, приготовление в русской печи и т.д.) с использованием исследуемого сырья и пищевого продукта при производстве блюд и кулинарных изделий.

При описании второго раздела необходимо приводить конкретные примеры разработанных блюд и кулинарных изделий, фамилии авторов-разработчиков, названия предприятий индустрии питания в России и за рубежом с учетом современных тенденций.

Дать краткую характеристику и технологию приготовления блюд и

кулинарных изделий.

Обязательно прописать правила подачи с наглядной интерпретацией (фото).

Прописать органолептические характеристики, характерные особенности (вкус, текстура и другое). Привести стоимость.

Рекомендуется все данные свести в таблицу 2. Данную таблицу рекомендуется выполнить в альбомном формате курсовой.

Таблица 2 - Современные тенденции в кулинарии с использованием исследуемого сырья и пищевого продукта при производстве блюд и кулинарных изделий

Вид исследуемого сырья и пищевого продукта	Наименование блюда или кулинарного изделия	Автор, названия предприятий индустрии и питания, название кухни	Название используемых современных и новых принципов, техник, методов и технологий	Краткая характеристика и технология приготовления	Правила и условия подачи, интерпретация (фото)	Органолептическая характеристика, характерные особенности

Перед таблицей 2 обязательно кратко прописать какие современные тенденции используют в кулинарии с исследуемым сырьем или пищевым продуктом. Дать краткую характеристику данным методам.

После таблицы 2 сделать обязательно свои выводы и рекомендации по современным тенденциям в кулинарии с использованием исследуемого сырья и пищевого продукта при производстве блюд и кулинарных изделий.

Кроме этого, во втором разделе необходимо добавить рекомендуемые и не рекомендуемые вкусовые сочетания с использованием исследуемого сырья и пищевого продукта, составить дерево фудпейринга, охарактеризовать это дерево, привести примеру блюд по фудпейрингу с исследуемым сырьем или пищевым продуктом.

Дать итоговое резюме о современных тенденциях в кулинарии с использованием исследуемого сырья и пищевого продукта в мировой и национальной кулинарии.

При написании раздела является обязательным делать ссылки по тексту на литературу и данные Интернет ресурсов, затем приводить их полное описание в списке использованных источников.

Пояснительная записка к курсовой работе выполняется студентом в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Пояснительная записка должна быть сброшюрована и пронумерована

в следующей последовательности: титульный лист; содержание (приводится с указанием номеров разделов, подразделов, страниц); введение; основные разделы курсовой работы; заключение; список использованных источников; приложения.

Выполненная курсовая работа сдается студентом на кафедру технологии и организации общественного питания для регистрации лаборантами или методистами и передачи руководителю не позже чем за 10 дней до защиты в соответствии с графиком защиты, утвержденном на заседании кафедры.

Преподаватель проверяет, отмечает ошибки, недостатки, допускает работу к защите или возвращает студенту на доработку.

На курсовую работу преподаватель дает краткую рецензию с указанием недочетов и обнаруженных ошибок, если они имеются.

При наличии допуска руководителя студент защищает курсовую работу комиссии, состоящей из преподавателей кафедры в количестве 2-3 человек.

На защиту должна быть представлена пояснительная записка.

Курсовая работа на защите представляется в виде мультимедийной презентации, выполненной в программе «Microsoft PowerPoint».

Состав и структура презентации (в скобках указано рекомендуемое количество слайдов)

- титульный лист презентации (1),
- цели и задачи курсовой работы (1),
- характеристика исследуемого сырья/продукта (4-5),
- современные тенденции в кулинарии с использованием исследуемого сырья/продукта (5-7),
- выводы по курсовой работе (1).

Общее время защиты 3-4 мин (не более).

Рекомендуется при разработки презентации текст переработать в схемы, графики, рисунки, таблицы и другое.

Курсовая работа студента оценивается комиссионно и оформляется протоколом.

Защищенная курсовая работа остается на кафедре и хранится в соответствии с требованиями номенклатуры дел.

Комиссия сразу же после защиты сообщает студенту оценку его работы.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленные методические указания содержат основные сведения, рекомендации, справочные данные для выполнения курсовой работы по дисциплине «Современные тенденции в кулинарии» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Цель курсовой работы – практическое использование студентом теоретических знаний, полученных им в процессе изучения основных дисциплин, предусмотренных учебным планом по данному направлению подготовки.

Процесс написания курсовой работы является творческим, и его результаты зависят от способностей, практических навыков студентов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. - Изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 375 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Карпухина, В. В. Большая энциклопедия специй, приправ и пряностей / В. В. Карпухина. - Москва : АСТ, 2015. - 351 с.
2. Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 440 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557877>
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - Изд. 15-е, испр. и доп. – Санкт-Петербург : Профи, 2011. - 771 с.
4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : [нормативный документ / А. И. Тютюнник и др.] ; под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. - Москва : Дашков и К°, 2013. – 814 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. О введении в действие санитарных правил (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6 Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила») [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от

08.11.2001 № 31 (ред. от 31.03.2011) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

2. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ред. от 10.06.2014) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

7. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.

9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.

11. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.

12. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения курсовой работы

1. Вестник индустрии питания. Общепит в России [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru/>
2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания (HoReCa) [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.horeca.ru>
3. Журнал «ВКУС Гид: ресторация» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vkusmedia.ru/>
4. Журнал «Гастрономъ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.gastronom.ru/>
5. Журнал «ПродИндустрия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.prodindustry.ru/>
6. Журнал «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.restoved.ru/>
7. «Пир». Выставка индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pir.ru/>
8. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.chefs.ru/>
9. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://www.frio.ru/>
10. Все о ресторанном бизнесе и ресторанах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restoranoff.ru/>
11. Центр технологий Фёдора Сокирянского [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://foodrussia.net/>
12. «Еда» - рецепты, видеоуроки и кулинарные блоги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
13. Рестораторшеф [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restorator.chef.ru/>
14. Рестораны Москвы и Санкт-Петербурга [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://spb.restoran.ru/>
15. Бары и рестораны [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://spb.restoran.ru/>
16. Гастрономический гид для современных и прогрессивных людей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://handmadefood.ru/>
17. Блог о еде и путешествиях [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://andychef.ru/>
18. Рецепты шефов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.the-village.ru/tags/%D0%A0%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%8B%20%D1%88%D0%B5%D1%84%D0%BE%D0%B2>
19. Магазин инновационной кулинарии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chefs-shop.com/>
20. Шеф повара и кухни [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.kitchenindustries.club/>

21. Академия успешных поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chefs-academy.com/blog>
22. Журнал «FoodService» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.cafe-future.ru/>
23. Simple Cooking [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://vk.com/s_cooking
24. Молекулярная кухня: купить все для молекулярной кухни в интернет магазине [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chefs-shop.com/>
25. Профессиональная кулинария. Повара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vk.com/profkitchen>
26. ЕдаNews. Новости о еде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.novostioede.ru/>

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерный акт по определению отходов и потерь при механической кулинарной обработке сырья (продуктов)

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Поставщик, дата получения, № накладной _____

Наименование и характеристика сырья (продукта) _____

Наименование позиций	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т.п.			
Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Примерный акт по определению потерь при тепловой обработке сырья (продуктов)

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Поставщик, дата получения, № накладной _____

Наименование и характеристика сырья (продукта) _____

Наименование позиций	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке			
Масса готового продукта после тепловой обработки			
Потери при тепловой обработке			
Масса готового продукта после остывания			
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании			

Описание технологического процесса тепловой обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи