

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт**

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В КУЛИНАРИИ

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»,
профиль подготовки
19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»*

Красноярск 2018

Современные тенденции в кулинарии: метод. указания для выполнения контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Евтухова. - Красноярск : СФУ, 2018. – 10 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» торгово-экономический институт, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ.....	4
1	Цели и задачи контрольной работы	5
2	Оформление и порядок защиты контрольной работы.....	5
3	Характеристика содержания контрольной работы.....	7
4	Варианты контрольных работ.....	7
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	8

ВВЕДЕНИЕ

Контрольная работа является промежуточным этапом изучения теоретического и практического курса дисциплины «Современные тенденции в кулинарии» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения, с целью закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых умений и навыков.

1 Цели и задачи контрольной работы

В соответствии с учебным планом для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» (заочной формы обучения) студенты выполняют контрольную работу по дисциплине «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 контрольной 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.

Контрольная работа выполняется индивидуально студентом.

При написании контрольной работы, студент активно изучает нормативную, специальную, периодическую литературу, получает возможность шире использовать справочные материалы.

Выбор варианта контрольной работы определяется следующим образом: к последней цифре зачетной книжки прибавляется цифра 1.

2 Оформление и порядок защиты контрольной работы

Основными требованиями к стилю и характеру изложения контрольной работы являются:

- *Краткость изложения.* Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными.
- *Логичность изложения.* Это важно как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно.
- *Четкость изложения.* При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики.
- *Использование специальной терминологии,* позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал.

– *Использование безличного наклонения.* Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»).

– *Грамотность изложения.* Безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

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

Контрольная работа должна быть выполнена в установленные учебным графиком сроки и представлена на кафедру технологии и организации общественного питания до начала очередной сессии для регистрации и передачи преподавателю.

Объем контрольной работы должен составлять 10-15 листов (формата А4). В конце работы необходимо оставлять 1 чистый лист для рецензии преподавателя. Преподаватель проверяет, отмечает ошибки, недостатки, допускает контрольную работу к защите или возвращает студенту на доработку.

На контрольную работу преподаватель дает краткую рецензию с указанием недочетов и обнаруженных ошибок, если они имеются. Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией.

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

Порядок изложения контрольной работы:

- титульный лист;
- содержание варианта контрольной работы с указанием номера варианта;
- текст, последовательно раскрывающий вопрос контрольной работы;
- список использованных источников.

Критерии оценивания защиты контрольной работы

– «зачтено», выставляется обучающемуся, если работа полностью раскрывает вопросы контрольной; указывает точные названия и определения; правильно формулирует понятия и категории; самостоятельно отвечает, умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использует дополнительную литературу и иные материалы;

– «не зачтено» выставляется обучающемуся, если работа полностью не раскрывает вопросы контрольной; имеет большое количество существенных ошибок; отсутствуют умения и навыки указывать точные названия и определения, правильно формулировать понятия и категории, самостоятельно отвечать, уметь анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме, использовать дополнительную литературу и иные материалы.

3 Характеристика содержания контрольной работы

Контрольная работа у каждого студента состоит из 1 вопроса на тему: Современные тенденции в кулинарии.

4 Варианты контрольных работ

Вариант 1

Технология приготовления блюд в вакуумной упаковке су-вид (Sous Vide). Преимущества методики вакуумного приготовления.

Вариант 2

Технология РассоJet для приготовления блюд. Преимущества методики вакуумного приготовления РассоJet.

Вариант 3

Сущность методологии гастрономии Foodparing. Примеры технологии приготовления блюд с концепцией Foodpairing.

Вариант 4

Специальная кулинарная технология – сферификация. Виды сфер. Текстуры для сферификации.

Вариант 5

Молекулярная кухня (гастрономия), ее основные характерные особенности. Деятельность «основателей» молекулярной гастрономии Николаса Курти и Эрве Тиса.

Вариант 6

Молекулярная кухня в технологии приготовления блюд шеф-поваров и рестораторов стран мира и России (на примере шеф-поваров Пьер Ганьёр , Хестон Блюменталь, Ферран Адрия-и-Акоста, Анатолий Ком и другие): кратко описать технологию приготовления блюд и правила их подачи.

Вариант 7

Технология пенообразования (эспумизация) в кулинарии. Сущность метода. Виды сифонов и принцип их действия. Примеры использования пен в кулинарии.

Вариант 8

Технология применение жидкого азота для замораживания и подачи в кулинарии. Примеры использования данной технологии.

Вариант 9

Технология термомиксинг (Thermomix). Описать функции термомиксера и примеры использования данной технологии в кулинарии.

Вариант 10

Технологии: смокинг-ган (Smoking gun) с помощью коптильного пистолета и «cook IN» (Стефан гриль) в кулинарии, цель и назначение данных технологий. Описать сущность и принцип действия технологий смокинг-ган и Стефан гриль.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

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, [1] 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. ОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.

4. ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. – Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – 16 с.

5. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 16 с.

6. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 35 с.

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

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

9. 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.

10. 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.

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

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

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

14. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. - Москва : Стандартинформ, 2015. – 50 с.

15. 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.

16. 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.

17. 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>

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