

**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 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 2018

Современные тенденции в кулинарии: метод. указания для выполнения курсовой работы / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: О. М. Евтухова. - Красноярск : СФУ, 2018. – 12 с.

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

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	9
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	10

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. Мясные соусы по технологии фудпейринг в комбинации с различными пищевыми продуктами при производстве блюд
2. Современные тенденции в технологии су-вид при приготовлении десертов
3. Блюда из морского гребешка по технологии фудпейринг в комбинации с различными пищевыми продуктами
4. Кресс-салат. Современные тенденции с использованием кресс-салата в кулинарии
5. Современные тенденции с использованием пюре из сладкого болгарского перца в кулинарии при производстве блюд
6. Современное оборудование для технологии су-вид при приготовлении блюд
7. Киви. Современные тенденции с использованием киви в кулинарии при производстве мясных блюд
8. Современные тенденции использования кабачков при производстве блюд в европейской кухне
9. Использование тыквы по технологии фудпейринг в комбинации с различными пищевыми продуктами при производстве блюд
10. Современные тенденции в использовании свежих цветов (настурции, маргаритки и фиалки) при производстве блюд в европейской кухне
11. Современные тенденции в кулинарии с использованием свеклы при производстве овощных соусов в международной кулинарии
12. Букеты-гарни. Современные тенденции с использованием букетов-гарни в кулинарии при производстве блюд
13. Современные тенденции в кулинарии с использованием натурального йогурта при производстве соусов
14. Современные тенденции в кулинарии при производстве фруктовых чипсов. Блюда с фруктовыми чипсами в международной кулинарии
15. Авокадо. Современные тенденции с использованием авокадо в кулинарии при производстве холодных блюд и закусок
16. Мясные стейки. Современные тенденции в технологии су-вид при приготовлении мясных стейков
17. Использование бальзамического уксуса по технологии фудпейринг в комбинации с различными пищевыми продуктами при производстве блюд

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

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 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».

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, [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.