

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт торговли и сферы услуг

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В КУЛИНАРИИ

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного
питания
заочной формы обучения*

Красноярск 2023

Современные тенденции в кулинарии: метод. указания для выполнения контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Институт торговли и сферы услуг ; сост.: О. М. Евтухова. - Красноярск : СФУ, 2023. – 11 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» институт торговли и сферы услуг, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение.....	4
1	Цели и задачи контрольной работы	5
2	Оформление и порядок защиты контрольной работы.....	5
3	Характеристика содержания контрольной работы.....	6
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 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания 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 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания 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 оформляется студентом в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности» [12].

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 PassoJet для приготовления блюд. Преимущества методики вакуумного приготовления PassoJet.

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.

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. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.
3. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
4. 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>
5. 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.
6. 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>
7. 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>
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

Нормативные документы

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым

акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа :

<https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

7. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

8. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

10. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381

11. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

12. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

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

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. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.chefs.ru/>
8. Все о ресторанном бизнесе и ресторанах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restoranoff.ru/>
9. «Еда» - рецепты, видеоуроки и кулинарные блоги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>
10. Рестораторшеф [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://restorator.chef.ru/>
11. Рестораны Москвы и Санкт-Петербурга [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://spb.restoran.ru/>
12. Бары и рестораны [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://spb.restoran.ru/>
13. Шеф повара и кухни [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.kitchenindustries.club/>
14. Журнал «FoodService» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.cafe-future.ru/>
15. Simple Cooking [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://vk.com/s_cooking
16. ЕдаNews. Новости о еде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.novostioede.ru/>