

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

## **ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

*Методические указания по выполнению контрольной работы  
для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и  
организация общественного питания»,*

*Магистерская программа 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для  
рационального питания»*

Красноярск 2018

Высокотехнологичные производства в общественном питании: методологические указания для выполнения контрольной работы / Сиб.федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Т.Л.Камоза. – Красноярск: СФУ, 2018. – 9 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1.Цели и задачи контрольной работы.....	4
2.Оформление и порядок защиты контрольной работы.....	5
3.Варианты контрольной работы.....	6
Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	8
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	9

## Введение

Контрольная работа является промежуточным этапом изучения теоретического курса дисциплины «Высокотехнологичные производства в общественном питании» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» заочной формы обучения, с целью закрепления теоретических знаний.

Получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции.

Контрольная работа выполняется индивидуально студентом при этом студент активно изучает специальную, научную, периодическую литературу, использует перечень ресурсов информационно – телекоммуникационной сети «Интернет».

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

### **1.Цели и задачи изучения дисциплины «Высокотехнологичные производства в общественном питании»**

Основная цель преподавания дисциплины – изучение и формирование целостного представления о высокотехнологичных производствах готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, базирующихся на комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров готовой продукции, снижения энергозатратности, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания.

Основными задачами дисциплины являются:

– изучение инновационных технологий производства готовых блюд, включающих все стадии технологического процесса;

– получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции массового питания;

– изучение влияния процессов интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации на органолептические, физико-химические, структурно-механические показатели качества готовой продукции при использовании высокотехнологичных производств на предприятиях массового питания;

– изучение улучшения санитарно-гигиенических параметров готовой продукции, снижения энергозатратности, повышения экономической эффективности и рентабельности производства при использовании высокотехнологичных производств продуктов питания.

## 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.

Оформление контрольной работы должно строго соответствовать 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 приставлена 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). Контрольная работа должна быть выполнена в печатном виде. Необходимо оставлять 1-2 чистых листа для рецензии преподавателя. Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией. С учетом замечаний, рекомендаций преподавателя доработать отдельные вопросы и представить контрольную работу на защиту. Защищенная контрольная работа остается на кафедре и хранится в соответствии с требованиями номенклатуры дел.

Контрольная работа состоит из 3 вопросов. При выполнении контрольных работ, рекомендуется пользоваться литературой, представленной в библиографическом списке. Ответы на теоретические вопросы контрольных заданий должны быть полными, исчерпывающими,

так как проработанный материал поможет студенту при выполнении лабораторных работ.

Порядок изложения контрольной работы: титульный лист; содержание варианта контрольной работы с указанием номера варианта; текст, последовательно раскрывающий все вопросы контрольной работы; список использованных источников.

### **Критерии оценивания контрольной работы**

#### **- оценка «зачтено»**

выставляется студенту, если все предложенные вопросы раскрыты полностью, студент умеет получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии, владеет вопросами современного состояния в области данной темы, грамотно излагает материал, обладает навыками оформления научных отчетов, рефератов.

#### **- оценка «не зачтено»**

выставляется студенту, если все или отдельные вопросы раскрыты не достаточно, если информация представлена без обработки, студент не обладает навыками оформления научных отчетов, рефератов, делает грамматические ошибки. Работа отправляется на доработку.

Контрольная работа выполняется по следующим разделам рабочей программы:

- Общие представления о производстве ресторанной продукции;
- Производство полуфабрикатов ресторанной продукции;
- Производство блюд и кулинарных изделий;
- Производство мучных изделий.

### **3 Варианты контрольной работы**

#### **Вариант 1.**

1. Размягчение овощей при тепловой обработке. Факторы, влияющие на размягчение.
2. Инновационное оборудование для охлаждения и замораживания, используемое на ПОП. Классификация, режимы охлаждения и замораживания.
3. Метод определения водосвязывающей способности мяса (ВВС).  
Сущность метода.

#### **Вариант 2.**

1. Денатурация и деструкция белков мышечной ткани мяса. Влияние данных процессов на качество готовых изделий.
2. Преимущества пароконвектомата по сравнению с классическим тепловым оборудованием. Особенности эксплуатации пароконвектомата.

3. Определение содержания сухих веществ при помощи аппарата ЭЛВИ 3-2С. Сущность метода.

#### Вариант 3.

1. Денатурация и деструкция белков соединительной ткани мяса. Влияние данных процессов на качество готовых изделий.
2. Технология SousViole - сущность, назначение, использование на предприятиях массового питания.
3. Определение кислотности (рН) сущность метода.

#### Вариант 4.

1. Изменение массы мяса при варке и припускании, потери водорастворимых веществ. Факторы, влияющие на сохранность массы.
2. Технология CapCold. Характеристика основных технологических линий данной технологии.
3. Измерение активности воды ( $a_w$ ), сущность методики. Активность воды и рост микроорганизмов в пищевых продуктах. Условия минимального роста микроорганизмов в охлажденных продуктах.

#### Вариант 5.

1. Физико – химические процессы, протекающие в мясе при жарке.
2. Технология Cool onol Chill. Характеристика основных технологических этапов.
3. Метод определения жира удерживающей способности мясного фарша (ЖУС).

#### Вариант 6.

1. Физико – химические процессы, протекающие при тепловой обработке рыбы.
2. Характеристика технологии Cook and Freeze. Аппаратурное обеспечение данной технологии.
3. Влияние процессов интенсивного охлаждения и замораживания и регенерации на органолептические показатели качества готовой продукции.

#### Вариант 7.

1. Изменение цвета овощей с зеленой и белой окраской при тепловой обработке.
2. Характеристика инновационного оборудования используемого в технологии Cook and Chill.

#### Вариант 8.

1. Изменение цвета овощей с красно-фиолетовой и оранжевой окраской.
2. Характеристика технологии Life Fresh Cool.

3. Использование вакуумных упаковочных машин в предприятиях массового питания, их технологические и эксплуатационные характеристики.

Вариант 9.

1. Физико – химические процессы, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой обработке.
2. Характеристика технологии Cook and Hold.
3. Метод определения активности воды (aw). Взаимосвязь данного показателя и количества микроорганизмов в пищевой продукции.

Вариант 10.

1. Физико – химические процессы, протекающие в рыбе при тепловой обработке.
2. Характеристика технологии Extencol Shiel Life.
3. Методика определения сухих веществ при помощи аппарата ЭЛВИЗ-2С.

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

*Основная литература*

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация 9степень «бакалавр»)/ С.А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2017. – 536 с.
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФА-М, 2016. – 240 с.

*Дополнительная литература*

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В.Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К<sup>о</sup>, 2014. – 247с.
2. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячникова, В.Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. – 368с.
3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л.П. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 376 с.



4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.

#### *Нормативно-правовая литература*

1. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
4. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 10 с.
5. ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения
6. ГОСТ Р 54609-2011. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2013. – М.: Стандартиформ, 2013
7. Технический регламент Таможенного союза *ТР ТС 021/2011* «О безопасности пищевой продукции» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). Москва, - 2011.

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

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
3. Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: база данных содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке. – Режим доступа <http://diss.rsl.ru>
4. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>