

Індивідуальні завдання

Заочна форма навчання

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Технології молекулярної кухні» студент заочної форми навчання зобов'язаний виконати контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.

2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Контрольна робота оформлюється у звичайному зошиті або на аркушах формату А4. В структуру контрольної роботи входять: титульний лист, план із зазначенням теоретичних питань відповідного варіанту, відповіді на теоретичні запитання та список використаної літератури. На титульному листі вказується найменування дисципліни, університет, факультет, кафедра, група, прізвище та ініціали студента.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Зміст контрольної роботи включає три теоретичних запитання з різних тем курсу.

До змісту роботи ставляться такі вимоги: чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, акуратність оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі екзамену після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Варіант 1

1. Внесок Ніколаса Курті та Ерве Тіса у розвиток молекулярної гастрономії.
2. Охарактеризуйте харчові інгредієнти, які можуть бути використані для наповнення страв, приготованих методом «зникаючих прозорих равіолей»
3. В яких технологіях ресторанної продукції можна використати сферифікацію?

Варіант 2

1. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії. Термін «молекулярна гастрономія» та які альтернативні терміни вживаються шеф-кухарями і до сьогодні
2. Наведіть переваги використання «EasyGreen» для вирощування мікрозелені та пророщування паростків у закладах ресторанного господарства.
3. Наведіть класифікацію видів сферифікації. Охарактеризуйте їх переваги та недоліки.

Варіант 3

1. Наведіть приклади страв, створених за молекулярними технологіями.
2. Охарактеризуйте основні відмінності між мікрозеленню та паростками.
3. Представте етапи виконання базової техніки методу основної сферифікації.

Варіант 4

1. Назвіть іменна найвідоміших шеф-кухарів молекулярної гастрономії та їх основні досягнення.
2. Розкрийте суть процесу екстрагування та його традиційних методів.
3. Отримання штучної ікри з використанням методу сферифікації.

Варіант 5

1. Кращі молекулярні ресторани світу. Які переваги для закладів ресторанного господарства має впровадження молекулярних технологій?
2. Охарактеризуйте переваги настоювання з «ISI Whip» для закладів ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте техніку сферифікації, що дозволяє отримувати сфери подовженого терміну зберігання.

Варіант 6

1. Розкрийте завдання молекулярної гастрономії та вкажіть перспективні напрямки розвитку.
2. Сучасне технологічне обладнання для екстрагування за низьких температур.
3. Охарактеризуйте переваги включення етапу заморожування у техніку зворотної сферифікації

Варіант 7

1. Охарактеризуйте принципи молекулярної гастрономії.
2. Охарактеризуйте ароматизацію ресторанної продукції з випарником «Volcano».
3. Основні параметри, що необхідно враховувати при виготовленні «ідеальної» сфери.

Варіант 8

1. Наведіть приклади меню вітчизняних закладів ресторанного господарства, в яких присутні страви та напої, приготовані за молекулярними технологіями.
2. Сучасні способи подавання страв з випарником «Volcano».
3. Основні харчові добавки, які використовують для проведення сферифікації. Охарактеризуйте технологічні функції цих добавок.

Варіант 9

1. Розкрийте суть методу «бульбашки за допомогою повітряного насосу».
2. Принцип дії «холодної сковорідки» Anti-Griddle.
3. Спеціальне обладнання, яке використовують для реалізації техніки сферифікації.

Варіант 10

1. Ксантанова камедь: з якою метою у молекулярних технологіях ресторанної продукції використовують і наведіть технологію виготовлення таких страв.
2. Основні етапи розвитку молекулярної міксології.
3. Охарактеризуйте переваги для вітчизняних закладів ресторанного господарства від впровадження сферифікації.

Варіант 11

1. Охарактеризуйте переваги освітлення бульйону з використанням желатину, у порівнянні з традиційним методом освітлення.
2. Переваги та недоліки впровадження молекулярної міксології у закладах ресторанного господарства.
3. Розкрийте основні історичні етапи розвитку «Sous Vide» технології.

Варіант 12

1. Надайте характеристику желатину як добавці, що використовується у харчовій промисловості та молекулярних технологіях ресторанної продукції.
2. Охарактеризуйте харчові добавки, що використовуються у молекулярній міксології.
3. Розкрийте суть «Sous Vide» технології

Варіант 13

1. Охарактеризуйте властивості агар-агару, який використовують для створення молекулярних спагеті.
2. Наведіть приклади створення молекулярних коктейлів.
3. Харчові продукти, які можливо приготувати з використанням «Sous Vide» технології.

Варіант 14

1. Опишіть послідовність приготування спагеті з агар-агару.
2. Наведіть пристрій та опишіть суть його роботи, за допомогою якого можна перевести коктейль у пароподібний стан та вдихати.
3. Основні етапи приготування за «Sous Vide» технологією.

Варіант 15

1. Наведіть приклади використання мальтодекстринів у харчових технологіях.
2. Приготування коктейлю у крижаній сфері. Опишіть метод отримують коктейлі-сфери.
3. Основні переваги та недоліки низькотемпературного кулінарного оброблення у вакуумі.

Варіант 16

1. Технологічні можливості перетворення рідини з високим вмістом жиру у порошки.
2. Розкрийте принцип створення шаруватих коктейлів.
3. Вплив використання «Sous Vide» технології на подовження терміну придатності напівфабрикатів

Варіант 17

1. Суть Stoquanter техніки приготування хрустких листків із фруктів та овочів. Охарактеризуйте спеціальне обладнання для цієї техніки.
2. Технологія створення шаруватих коктейлів.
3. Рекомендації щодо температурного режиму та тривалості приготування для різних харчових продуктів за «Sous Vide» технологією.

Варіант 18

1. Охарактеризуйте карбонізовані фрукти та відмінності двох способів карбонізації. Рекомендації щодо подачі карбонізованих фруктів.
2. Наведіть загущувачі для коктейлів-желе та рекомендації щодо їх застосування.
3. Охарактеризуйте спеціальне устаткування для «Sous Vide» технології. Яке устаткування краще встановити у закладах ресторанного господарства невеликої потужності.

Варіант 19

1. Диспергування ароматів «парами» сухого льоду. Представте цікаві варіанти подачі страв з використанням цього методу.
2. Особливості подачі молекулярних коктейлів.
3. Охарактеризуйте альтернативи вакуумному пакуванню харчових продуктів.

Варіант 20

1. Розкрийте принцип створення зникаючих прозорих равіолей. Які матеріали та обладнання застосовують для реалізації методу «зникаючих прозорих равіолей»?
2. Дайте визначення сферифікації як методу молекулярної гастрономії.
3. Охарактеризуйте «Sous Vide» технологію з точки зору безпеки для здоров'я споживачів.