

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

---



**Сборник по результатам  
международной научно-практической конференции  
для студентов и преподавателей  
«Современные тенденции и перспективы развития  
общественного питания, сервиса и туризма»**

**22 марта 2024, Екатеринбург**

Сборник содержит научные статьи и тезисы участников Международной научно - практической конференции «Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма», организованной ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» совместно с НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области» в рамках Плана-графика Совета директоров учреждений среднего профессионального образования Свердловской области на 2023-2024 учебный год.

В сборнике научных трудов рассматриваются актуальные направления развития сферы общественного питания и гостеприимства в России и за рубежом.

Информация, представленная в сборнике, опубликована в авторском варианте. Орфография и пунктуация сохранены. Ответственность за информацию, представленную на всеобщее обозрение, несут авторы материалов.

## СОДЕРЖАНИЕ

### СЕКЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### СЕКЦИЯ 1. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ.

- Коровина Г.Л., Азарова Ю.Д.** Автоматизация процессов приготовления пищи при помощи роботов-поваров..... [1](#)
- Кутукова С.А., Колтович Э.С., Сушня Е.Д.** Авторская кухня.....[2](#)
- Назипова Т.А., Лебедева А.К.** Актуальность азиатского направления в кулинарии и целесообразность его активного введения рынков.....[3](#)
- Подкина Н.В., Прохоров В.А.** Вкусное будущее: искусственный интеллект на кухне.....[4](#)
- Шах Г.Н., Моисеенков М.А.** Дополнительная реальность (ar) в ресторанном бизнесе.....[5](#)
- Пирогова Н.В., Стуков А.В.** Его величество – картофель .....[6](#)
- Егоркина С.В., Якимова А.А.** Значение блюд из мяса перепёлки в питании.....[7](#)
- Дюдинова Е. В., Шаманаева Е. С.** Инновационное оборудование в сфере общественного питания.....[8](#)
- Голованова К. А., Орлова А. Н.** Исследование качества мучных кондитерских изделий .....[9](#)
- Фоломеева Н. П., Прыганова А. Д.** Исследования качества вкусовых товаров .....[10](#)
- Дюдинова Е. В., Портнягина А. А.** Кафе и рестораны в современном мире..[11](#)
- Золотарева И. В., Васингина А. И., Прусаков В. М.** Микробные технологии в питании человека .....[12](#)
- Дурыманова А. В., Васиуллин В. В.** Новые тенденции в общественном питании: искусственный интеллект .....[13](#)
- Москаева Н. В., Решетникова М. И.** Обогащение хлебобулочных изделий растительной клетчаткой путем добавления жмыхов, получаемых при отжиме овощных соков.....[14](#)
- Золотарева И. В., Гориславцева М. А., Кузерина Д. С.** Пищевая ценность сливочного масла и его использование в кулинарии .....[15](#)
- Пирогова Н. В., Распутина Е. А.** Пищевые добавки и их влияние на организм человека .....[16](#)

<b>Яблокова Д. Н., Логунова П. А.</b> Пищевые достоинства гелицекультуры фермерского хозяйства «ратов».....	<u>17</u>
<b>Кириенко Е. М. Александрова В. А.</b> Проблемы и перспективы развития общественного питания в Санкт-Петербурге .....	<u>18</u>
<b>Горелова М. Г., Мали А. В.</b> Разработка нормативно – технологической документации мучных кондитерских изделий, дополнительно обогащенных клетчаткой .....	<u>19</u>
<b>Дурыманова А. В., Ширяева А. И.</b> Социальное питание как важнейшая составляющая общественной жизни .....	<u>20</u>
<b>Емельянова И. Ю., Пospelова Н. А.</b> Сфера общественного питания в современном мире .....	<u>21</u>
<b>Емельянова И. Ю. Нагибин В. И.</b> Тенденции в сфере общественного питания в мировом пространстве .....	<u>23</u>
<b>Вахрушева А. А., Нохрина К. А., Зыкова С. П.</b> Тренды ресторанного бизнеса .....	<u>24</u>
<b>Пирогова Н. В., Жеребцова А. А.</b> Экологичность упаковочных материалов .....	<u>25</u>
<b>Пузанова Л. Н., Агафонов А. Н., Ананьин О. А.</b> Экология и безопасность питания .....	<u>26</u>
<b>СЕКЦИЯ 2. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ.</b>	
<b>Кирилина Е. Г., Кучеренко И. И., Герасименко М. С., Дрога В.А.</b> Авторское блюдо .....	<u>27</u>
<b>Назипова Т. А., Яшенко Д. Д., Чернобровкина А. А.</b> Мировые тенденции развития гостиничного сервиса .....	<u>28</u>
<b>Пахомова И. А., Тарасова Д. А.</b> Российский рынок общественного питания, сервиса и туризма .....	<u>29</u>
<b>СЕКЦИЯ 3. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ СТАНОВЛЕНИЕ: ПУТЬ К УСПЕХУ.</b>	
<b>Маркова А. Н. Филимонова Л. Е.</b> Добро в сердцах: роль волонтерской деятельности в становлении профессионала .....	<u>30</u>
<b>Назарова Т. Г., Булдыгина В. С.</b> Мой путь в СПО! .....	<u>31</u>
<b>Дурыманова А. В., Ширяева А. И.</b> Моя профессия – мои правила! Авторская кухня – формула успеха! .....	<u>32</u>
<b>Дурыманова А. В., Душкина Д. Д.</b> Моя профессия – моя гордость. Повар, кондитер .....	<u>33</u>

**Туманова Е. Н., Комиссарова В. Е.** Разработка плана рекламной деятельности в комплексе маркетинга .....[34](#)

**Костюченко Е. Н., Рослов А. А., Земнухов А. Ю.** Условия и факторы делового успеха .....[35](#)

## **СЕКЦИИ ДЛЯ ПЕДАГОГОВ**

### **СЕКЦИЯ 1: ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА.**

**Дюдинова Е. В.** Интересные отели мира.....[36](#)

**Заикина С. А.** Использование инновационных технологий в преподавании профессиональных дисциплин .....[37](#)

**Королев А. П., Ананьина О. Е.** Функциональные хлебобулочные изделия, обогащенные корнем лопуха .....[38](#)

### **СЕКЦИЯ 2: КАРЬЕРНОЕ РАЗВИТИЕ СТУДЕНТОВ: ОТ ПРОФИОРИЕНТАЦИИ ДО ТРУДОУСТРОЙСТВА.**

**Симакина О. А.** Делиться успехом. Формы студенческого наставничества ...[39](#)

**Савельева Ю. С.** Перспективы развития молодежи в сфере общественного питания .....[40](#)

**Емельянова И. Ю.** Путь к самореализации .....[41](#)

### **СЕКЦИЯ 3: ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБРАЗОВАНИИ: НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ, ПРОБЛЕМЫ, ПУТИ РЕШЕНИЯ.**

**Золотарева И. В.** Внедрение цифровых образовательных технологий в учебный процесс .....[42](#)

**Вилим И. П.** Использование цифровых технологий на уроках по учебному предмету «специальная технология» .....[43](#)

**Каминская Д. В.** Формирование культуры питания учащихся с помощью цифровых образовательных ресурсов .....[44](#)