

ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ

Добреля Ольга Николаевна,

мастер производственного обучения,

Казакова Галина Анатольевна,

мастер производственного обучения,

Темникова Любовь Николаевна,

мастер производственного обучения,

Андреева Светлана Викторовна,

мастер производственного обучения,

Акимова Галина Николаевна,

мастер производственного обучения,

ГАПОУ ПО «Пензенский колледж промышленности и коммерции»,

г. Пенза

НОВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБУЧЕНИИ СТУДЕНТОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Аннотация. В современных условиях рыночной экономики основной национальной задачей Российской Федерации является сохранение здоровья и продление жизни населения нашей страны. В нашем колледже студенты по профессии «Повар. Кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» отрабатывают профессиональные компетенции в учебной мастерской на инновационном технологическом оборудовании SousVide.

Ключевые слова: профессиональные компетенции, творческое мышление, новые технологии.

Мастера производственного обучения с первого курса прививают любовь у студентов к избранным профессиям, творческому мышлению, поиску, познавательному интересу к новым кулинарным технологиям.

ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ

В современных условиях рыночной экономики, основной национальной задачей Российской Федерации является сохранение здоровья и продление жизни населения нашей страны. Важность данной национальной проблемы проявилась в принятии Правительством Российской Федерации «Концепции государственной политики здорового питания населения России» до 2020 года. Общественное питание на сегодняшний день является одной из самых крупных отраслей народного хозяйства, и выполняет основную функцию – удовлетворение потребностей населения в питании. От выполнения данной функции, зависит работоспособность, настроение и качество жизни населения. В связи со всем этим предприятия общественного питания постоянно развиваются, совершенствуются и обновляются.

Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Последние десятилетия мы наблюдаем стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Модные веяния – это далеко не все, сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов.

Новые кулинарные технологии

SousVide. Технология SousVide в переводе означает – приготовление без воздуха, т.е. под вакуумом. На самом деле технология SousVide – это нечто большее, она сочетает приготовление в вакуумной упаковке и приготовления при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Суть технологии заключается в том, что при приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей используются специальные вакуумные пакеты. Все ингредиенты помещаются в термопакет, запечатываются и отправляются в горячую воду, где при низкой температуре томятся до 72 часов.

Такой метод позволяет готовить блюда в собственном соку, без малейшего добавления жира. При этом все вкусовые качества проявляются намного ярче, а продукты сохраняют нежность и мягкость. Преимущества использо-

ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ

вания технологии SousVide: сохранение натурального вкуса, свежести, цвета, и внешнего вида до подачи на стол; концентрация натуральных ароматов, экономия специй; гарантированное высокое содержание питательных веществ; отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении; длительный срок хранения продуктов; порционный контроль качества продукт; экономия рабочих площадей.

Молекулярная кулинария. Еще одна яркая инновация в кулинарии – молекулярная гастрономия, которая использует знания из области физики и химии для создания изысканных блюд. Молекулярная кухня рассматривает продукты как сочетание молекул с определенными физическими и химическими свойствами. Повара делят продукты на молекулы и меняют их свойства, в результате чего появляются абсолютно новые по форме и консистенции блюда с необычными вкусами. Первое «молекулярное» блюдо приготовил шеф-повар Хестон Блюменталь, это был мусс из икры и белого шоколада.

Сегодня этот метод доступен только дорогим ресторанам, ведь для приготовления требуется специальное оборудование и оригинальные вспомогательные ингредиенты. Шеф-повара молекулярной кухни взбивают, смешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газифицируют, карбонизируют продукты – все это позволяет изменить форму, массу и вид блюд до неузнаваемости. **Фудпейринг.** Фудпейринг – инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом. Фудпейринг позволяет создать новый кулинарный шедевр, с необычными вкусовыми комбинациями. В основе фудпейринга лежат не уже существующие рецепты, а вкусовые сочетания, подобранные научными исследованиями. Основателем является биоинженер Бернар Лаусс, который провел обширные исследования в области восприятия человеком запахов, вкусов и визуальных образов. Именно на его научных данных был разработан метод создания новых кулинарных сочетаний. Известно, что употребление еды человеком связано с его обонянием, вкусом и зрением. Причём,

ИННОВАТИКА В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАНИИ: ОТ ИДЕИ ДО ПРАКТИКИ

обоняние является важнейшей составляющей этого процесса, так как оно определяет до 80% вкусовых ощущений. Поэтому обоняние - основная составляющая метода фудпейринга. Для лучшей визуализации в помощь работникам ресторанов и кафе, в результате исследований было составлено древо фудпейринга, в котором чётко показаны, какие продукты хорошо сочетаются друг с другом с ароматической точки зрения.

В центре древа фудпейринга расположен продукт, который вы хотите с чем-то соединить. Вокруг него – другие продукты, которые можно комбинировать с центральным. Следует заметить, что для фудпейринга необходимо не только желание, самое главное – профессионализм, ощущение баланса, когда повару надо добавить немного одного продукта, немного другого для получения кулинарного шедевра.

Фьюжн кулинария. Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга. Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание. Ведущим принципом в современном приготовлении и оформлении кулинарной продукции является творческое самовыражение шеф-повара, особый неповторимый его стиль, уникальное видение гармонии вкусов, запахов, цветовых оттенков, потому что профессия кулинара – это нелёгкий путь творчества, проб и ошибок, сомнений и находок.

Таким образом, каждое предприятие в праве самостоятельно вырабатывать тактику своей деятельности, внедрять достижения научно-технического прогресса, выбирать ту технологию, которая позволит достичь высоких результатов.