

ОПЫТ ФОРМИРОВАНИЯ ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВКУСА БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ КРУЖКОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Акользина Ю.П.

Россия, Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза
akolzinaulia33@gmail.com

Аннотация. В статье рассматривается актуальность и необходимость формирования эстетического вкуса у будущих специалистов общественного питания. Обоснованы возможности кружковой деятельности в контексте развития эстетического вкуса при подготовке к демонстрационному экзамену WorldSkills.

Ключевые слова: специалист, общественное питание, кружковая деятельность, творческие способности, эстетический вкус, профессиональная подготовка, WorldSkills.

Проблема формирования эстетического вкуса средствами кружковой деятельности является весьма актуальной для будущих специалистов общественного питания и активно развивается в наши дни. Значимость данной проблемы связана, прежде всего, с возрастающей конкуренцией среди предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса в сфере качества питания и уровня обслуживания. В условиях рыночной экономики большое значение имеет не только расширение ассортимента блюд, но и повышение их эстетических свойств. И, как следствие, возрастают требования к уровню профессиональной подготовки молодых специалистов.

Эстетический вкус – понятие широкое, которое включает в себя не только понимание и наслаждение прекрасными произведениями искусства, но и понимание красоты природы, быта, одежды [1]. Под эстетическими будем понимать такие свойства блюд, которые выражают через чувственно воспринимаемые элементы свои потребительские параметры (вкусовые качества, полезность, степень совершенства формы блюда и др.). Наиболее общие эстетические свойства блюд – красота, целостность композиции (восприятие формы как единого целого), пропорциональность размеров, цветовое сочетание и др.

Несмотря на то, что, блюда в первую очередь изготавливаются не ради красивого вида, а для того, чтобы их употреблять в пищу, эстетика блюд играет немаловажную роль, т.к. спрос гостей во многом зависит от их внешнего вида. Особенно это проявляется при выборе кондитерских изделий. Вкусное, но небрежно оформленное блюдо (кондитерское изделие), не будет пользоваться спросом.

Искусство оформления блюд – целая наука, которой должны владеть профессиональные повара. Именно по декору блюд можно понять, стоит ли посещать данное предприятие общественного питания. Красиво украшенная еда – признак высокого статуса заведения.

Деятельность молодого специалиста общественного питания служит отображением его профессионально-эстетического вкуса, который основан на особом интеллектуальном механизме – эстетической интуиции, включающей такой способ познания, как творческое воображение.

Умение свободно и легко владеть профессиональными приемами в работе (красиво презентовать и подавать блюда; применять прогрессивные формы обслуживания; соблюдать профессиональный этикет) воспринимаются гостями, посетившими предприятие общественного питания, с эстетическим удовольствием. Повар должен уметь передать потребителю хорошее настроение через приготовленное блюдо, передать свои положительные эмоции и чувства, которые он испытывал при его приготовлении [2].

Поэтому профессионально-эстетический вкус должен стать определяющим качеством, который необходимо развивать у будущих специалистов в сфере индустрии

питания. Высокий уровень развития данного качества обеспечивает успех дальнейшего профессионально-личностного развития и совершенствования будущего повара, кондитера, техника-технолога общественного питания.

Совокупность профессионально-личностных характеристик (эстетика внешнего вида молодого специалиста, эстетика организации рабочего места, художественно-эстетическое оформление блюд и кондитерских изделий, сервировка стола, эстетика интерьера торгового зала организаций общественного питания, эстетика общения с потребителями и т.д.) являются сущностью данного качества и позволяют использовать и пополнять опыт эстетически значимых предметов и явлений окружающей действительности в профессиональной деятельности [3].

Профессиональная любознательность обучающегося даже при большом мастерстве преподавателя не может быть полностью удовлетворена на уроке из-за ограниченного времени. Поэтому одним из эффективных способов подготовки современных специалистов общественного питания является приобщение их к кружковой деятельности, на занятиях которых продолжается формирование эстетического вкуса.

В связи с этим в АНПО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза» создан кружок профессионального мастерства, целью которого является развитие творческих способностей обучающихся и профессионально-эстетических качеств личности будущих специалистов общественного питания.

Содержание работы кружка определяется с учетом учебных программ, интересов и подготовки обучающихся. Занятия кружка проходят 1 раз в неделю длительностью 2 академических часа.

Практическая часть кружка состоит из следующих блоков: «Художественное вырезание по овощам и фруктам», «Оформление и отпуск готовых блюд», «Сервировка столов», «Эстетика внешнего облика повара, кондитера, официанта», «Прогрессивные формы обслуживания». «Профессиональный этикет». В завершении каждого из блоков студентам предлагается выполнить индивидуальное или групповое кейс-задание.

Стоит заметить, что в процессе реализации практической части формируются два каталога наглядных пособий: по карвингу «Шаг за шагом» и по оформлению блюд «Я рисую свое блюдо», которые состоят из фотографий кулинарных и кондитерских изделий,готавливаемых студентами в рамках практической деятельности работы кружка.

Теоретическая часть на занятиях кружка направлена на подготовку докладов по оформлению готовых блюд в ресторанах, отмеченных звездами гида «Мишлен»; молекулярной кухни; национальных кухонь; забытых блюд русской кухни. Форма занятий носит дискуссионный характер.

В рамках кружковой работы проводится большая *исследовательская работа*. Объектом исследования выступает инновационная кулинарная технология фудпейринг – технология сочетания и гармонизации различных продуктов, обладающих общими вкусовыми компонентами, которые можно комбинировать, чтобы получить совершенно новые кулинарные сочетания. Предметом исследования является применение технологии фудпейринга при приготовлении блюд с использованием местного сырья.

Для профессиональных повара фудпейринг является новым пространством для творчества, источником вдохновения, так как дает возможность создать абсолютно новое блюдо с необычным вкусом, запахом и текстурой, современным эстетическим оформлением.

Образовательная деятельность в рамках кружка проходит не только с преподавателями учебного заведения, но и с работодателями Тамбовской области и выпускниками. Приглашенные гости проводят мастер-классы и делятся опытом работы в сфере индустрии питания.

Формированию эстетического вкуса способствует ежегодное проведение конкурсов профессионального мастерства («Я – повар»; «Я – кондитер»), выставок по карвингу («Фантазии из овощей и фруктов») в стенах учебного заведения и к

демонстрационному экзамену WorldSkills. Основная нагрузка в подготовке таких мероприятий отводится кружку.

Показать приобретенные умения на занятиях кружка по эстетическому оформлению блюд обучающиеся могут продемонстрировать при сдаче экзамена на рабочие профессии «Повар» и «Кондитер». На это время учебная лаборатория при техникуме становится рестораном: обучающиеся готовят неординарные блюда, придавая им не только идеальный вкус, но и привлекательный внешний вид.

Практика проведения таких мероприятий показывает, что кружковая работа позитивно влияет на качество образования и является результативной. Выпускники становятся востребованными на рынке труда. Работодатели показывают свою заинтересованность через социальное партнёрство с нашим учебным заведением.

Литература

1. Голубова Е.А. Понятие эстетического вкуса в психолого-педагогических исследованиях // Молодой ученый. 2019. №10.

2. Эстетика внешнего вида молодого специалиста [Интернет ресурс]. URL: <http://blogstilista.com/estetika-vneshnego-vida-parikmaxera-stilista.html>.

3. Шокот О.В. Формирование эстетической компетенции в профессиональной подготовке студентов колледжа сферы услуг: автореф. дис. ... канд. пед. наук. М., 2008.