

Юлія Дмитрієва

здобувачка другого (магістерського)
рівня вищої освіти,
ННІ професійної освіти та технологій
Національного університету
«Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка,
м. Чернігів, Україна

Тетяна Газука

кандидат педагогічних наук,
доцент кафедри професійної освіти та
безпеки життєдіяльності
Національного університету
«Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка,
м. Чернігів, Україна

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ЗА ПРОФЕСІЄЮ «КУХАР» ЗАСОБАМИ СУЧАСНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРЕНДІВ

Актуальність дослідження. Сучасний кваліфікований робітник за професією «кухар» повинен відповідати високим професійним, технологічним, і особистісним стандартам, оскільки кулінарія продовжує розвиватися у швидкому темпі. Відповідно він має володіти сучасними технологіями з приготування їжі, такими як молекулярна кухня, sous vide, ферментація тощо. Отже, формування професійних компетентностей кваліфікованих робітників за професією «Кухар» засобами сучасних гастрономічних трендів є надзвичайно актуальною проблемою сьогодення.

Виклад основного матеріалу. Професійні компетентності кваліфікованих робітників за професією «кухар» – це сукупність знань, умінь, навичок і особистих якостей, які забезпечують успішне виконання професійних обов'язків у сфері приготування та організації харчування. Ці компетентності формуються через інтеграцію теоретичного навчання, практичного досвіду та міждисциплінарного підходу [2].

На основі аналізу наукових праць у професійні компетентності кваліфікованих робітників за професією «кухар» можна виділити такі складові:

– технологічна компетентність – це розуміння технологічних процесів приготування страв, знання видів теплової, механічної та комбінованої обробки продуктів, навички роботи з сучасним кухонним обладнанням, дотримання технологічних карт для забезпечення стабільної якості страв;

– товарознавча складова – знання класифікації та властивостей продуктів харчування, оцінка якості сировини та готової продукції, застосування принципів раціонального використання харчових ресурсів;

- санітарно-гігієнічна складова – дотримання санітарно-гігієнічних норм на робочому місці, знання стандартів HACCP (система аналізу ризиків і контролю критичних точок), уміння організувати чистоту та безпечність харчового виробництва;

- креативна складова – розробка нових рецептів та унікальних смакових поєднань, використання сучасних кулінарних тенденцій (молекулярна кухня, локальна гастрономія), художнє оформлення страв;

- організаційно-управлінська складова – планування меню та робочого процесу кухарської команди, вміння організувати роботу в умовах обмеженого часу та ресурсів, контроль за дотриманням технологічних та фінансових норм;

- комунікативна складова – навички ефективної взаємодії з колегами, вміння працювати в команді, вирішення конфліктів та комунікація з постачальниками;

- екологічна та економічна складова – раціональне використання ресурсів, зменшення харчових відходів, використання екологічно чистих продуктів, оптимізація витрат на виробництво страв;

- саморозвиток та адаптація як складові це постійне вдосконалення професійних знань і навичок, здатність швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності [2; 3].

Отже, компетентний кухар – це не лише виконавець, але й креативний фахівець, здатний працювати у складних умовах, розробляти нові страви та забезпечувати високий рівень обслуговування.

Як було вище зазначено, кухар-професіонал вміє розробляти рецепти з поєднанням нових смаків, використовувати сучасні кулінарні технології, до таких відноситься молекулярна кухня. На сьогодні молекулярна кухня – це сучасний напрям гастрономії, що поєднує кулінарію та наукові підходи до приготування страв. Основна мета такої технології змінити текстуру, форму, смак або зовнішній вигляд звичайних продуктів, перетворюючи їх на щось унікальне та несподіване. У молекулярній кухні використовуються спеціальні технології та інгредієнти, які не застосовуються у традиційній кулінарії.

Молекулярна кухня славиться своєю здатністю перетворювати звичні страви на унікальні витвори мистецтва завдяки використанню наукових підходів. Наведемо приклади незвичайних страв, які демонструють інноваційність цього напрямку [1].

Ікра з різних напоїв (сферифікація) – це маленькі кульки, які виглядають як ікра, але всередині містять напій (наприклад, сік, коктейль або суп). Така ікра може слугувати прикрасою для десертів або фруктового соку.

Також у молекулярній кухні застосовується «повітряна» пінка це легкі, майже невагомні пінки з інтенсивним смаком (наприклад, кавова пінка, пінка зі шпинату або базиліку). Приклад: лимонна пінка для прикраси страв з морепродуктів.

Заморожені кульки з рідким азотом, уявіть як це незвичайно виглядає – миттєво заморожені частинки морозива або фруктових сумішей, які «димлять» при подачі. Як же це робиться? Рідина занурюється в рідкий азот, створюючи текстуру з хрусткою скоринкою і м'якою серединою.

Такий прийом молекулярної кухні, коли салати або овочеві суміші, обгорнуті їстівною гелевою плівкою, яка тримає форму. Суть такої технології полягає в тому, що овочевий сік желюється за допомогою агар-агару, а потім формується в тонкі пластини, наприклад: Рулет з авокадо та шпинатом у морквяній оболонці.

Суп у вигляді желе також є сучасною стравою це традиційний суп, але у вигляді твердої страви або бульйон з курки у вигляді кубиків желе.

Таким чином, молекулярна кухня не лише захоплює зовнішнім виглядом страв, але й відкриває нові горизонти у смакових відчуттях. Ця технологія популярна в ресторанах високої кухні, де клієнтам пропонують гастрономічний досвід з несподіваними смаками й формами. Відповідно молекулярна кухня потребує і спеціального обладнання, таких як сифони, рідкий азот і лабораторні ваги, а також творчого підходу до кулінарії.

Висновки. Отже, у формування професійних компетентностей кваліфікованих робітників за професією «Кухар» слід зосередити увагу на розвитку креативності і інноваційності. Навчання таких фахівців повинно бути направлене на вивчення розвитку нових страв, створення унікальних рецептів, використання незвичних комбінацій смаків, вміння адаптуватися до змін кулінарних трендів та вподобань клієнтів. Сучасний кухар є не лише ремісником, а й митцем, підприємцем та експертом у своїй галузі. Успіх у професії залежить від здатності поєднувати всі ці аспекти.

Література

1. Соколенко А.С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А.С. Соколенко, М.І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

2. Стандарт професійної (професійно-технічної) з професії «Кухар» наказ №1123 Міністерства освіти та науки України від 26.10.2021 URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf> (дата звертання: 27.10.2024).

3. Яковчук О.Л. Структура професійної компетентності техніків-технологів з технології харчування. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2016. №74. Том 2. С. 181-185.