

**ГАПОУ СО «ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ И УСЛУГ «КУЛИНАР»**

СБОРНИК СТАТЕЙ

**Современные тенденции и перспективы развития
общественного питания, сервиса и туризма**

**МАТЕРИАЛЫ
МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ
КОНФЕРЕНЦИИ**

ЕКАТЕРИНБУРГ 2022

УДК 33
ББК 65
Г 19

Г19 **ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг
«КУЛИНАР»**
Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма/ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «КУЛИНАР». — [б.м.] : [б.и.], 2022. — 368 с.

**УДК 33
ББК 65**

Сборник содержит научные статьи и тезисы участников Международной научно-практической конференции «Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма». В сборнике научных трудов рассматриваются актуальные направления развития сферы общественного питания и гостеприимства в России и за рубежом.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Приветственные слова.....	3
Ирина Сергеевна Шаманаева, заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».....	16
Пономарёв Аркадий Сергеевич, президент НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области», г. Екатеринбург.....	18
Чугунова Ольга Викторовна, заведующая кафедрой «Технологии питания» Института торговли, пищевых технологий и сервиса УрГЭУ, доктор технических наук, профессор, вице-президент Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области, г. Екатеринбург.....	21
Гильфанов Хайдар Маслахетдинович, постоянный представитель Республики Татарстан в Свердловской области, г. Екатеринбург.....	22
Малюх Анастасия Александровна, корпоративный руководитель службы приёма и размещения сети отелей USTA Hotels.....	23
Аль-Сухайми Собхи, Профессор пищевой биохимии Южно – Уральский Государственный Университет, г. Челябинск	
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ: ПРЕИМУЩЕСТВА И ПЕРСПЕКТИВЫ.....	23
Андреева Карина Андреевна, Мельникова Мария Алексеевна, Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии г. Чебоксары	
НОВЫЕ ФОРМЫ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ.....	24
Артамонова Антонина Михайловна, Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум», г. Энгельс	
ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ.....	28

Ашурова Зарина Бахтиёровна, студентка 3 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", г. Новокуйбышевск.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА АПЕЛЬСИНОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ ЧЕРЕЗ
ТОРГОВУЮ СЕТЬ ГОРОДА
НОВОКУЙБЫШЕВСКА.....33

Барбачева Наталья Николаевна, Качкова Ольга Владимировна, Середина Надежда Владимировна, Хошаба Анастасия Георгиевна, студенты 2 курса
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы «Колледж сферы услуг № 32»

ПУТЬ К ЗДОРОВЬЮ БЕЗ ГЛЮТЕНА.....38

Евгения Евгеньевна Беженарь, студентка 1 курса Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы "Колледж сферы услуг № 32"

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ ПО ФУД-БЛОГГИНГУ И РАЗВИТИЕ
ЛИЧНОГО БРЕНДА В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ. EUGENIA
POWELLE’S.....42

Болотова Оксана Дмитриевна, преподаватель специальных дисциплин
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»
г. Томска

ТЕНДЕНЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ СЕРВИС-ГРУППЫ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ.....47

Бочкова Анастасия Геннадьевна, студент 3 курса ФГБОУ ВО «Уральский
государственный экономический университет» г. Екатеринбург

Напиток народов крайнего севера как витаминный напиток для жителей
Урала.....52

Вахрушева Анна Александровна, преподаватель общепрофессиональных
дисциплин Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

РОЛЬ НАСТАВНИЧЕСТВА ПРИ ПОДГОТОВКЕ К ЧЕМПИОНАТАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА.....58

Сергеева Дарья Максимовна, Велижанцева Полина Юрьевна, студентки 1 курса

Шайдиянова Надежда Дамировна, студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар». г. Екатеринбург

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....63

Веркеенко Матвей Игоревич, студент 1 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

Баранчинский электромеханический техникум п. Баранчинский

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИХ ТЕНДЕЦИИ РАЗВИТИЯ В ИНДУСТРИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....66

Волкова Мария Борисовна, студентка 2 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли с сервиса» г. Каменск-Уральский

МОЁ ПЕРВОЕ АВТОРСКОЕ БЛЮДО.....71

Гаранина Альфия Рашидовна, преподаватель Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики Г. Чебоксары

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ СТУДЕНТОВ ЧЕРЕЗ ПРОВЕДЕНИЕ МАСТЕР - КЛАССОВ.....74

Голубцова Е. Е. Уральский государственный экономический университет г. Екатеринбург

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СОУСОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АМАРАНТОВОЙ МУКИ.....	78
---	----

Дмитриев Иван Евгеньевич, преподаватель, Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«Энгельсский политехникум» г. Энгельс

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.....	88
--	----

Дука Мария Дмитриевна, студентка 1 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«Екатеринбургский техникум химического машиностроения» г. Екатеринбург

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ.....	92
------------------------------	----

Дюдинова Елена Васильевна, Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», преподаватель профессиональных дисциплин,

г. Екатеринбург

ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА УРОКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН.....	97
---	----

Алёна Ивановна Железнова, студентка 1 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

г. Екатеринбург

РЕЦЕПТЫ "КОСМИЧЕСКИХ" БЛЮД.....	102
---------------------------------	-----

Жигар Диана Аркадьевна, Гуреев Константин Юрьевич, учащиеся 3 курса, Учреждение образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии», Республика Беларусь, г. Минск

МОЛЕКУЛЯРНЫЕ ТЕКСТУРЫ В КУЛИНАРИИ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДЕКОРЕ БЛЮД.....	108
---	-----

Кирилл Сергеевич Загреба, учащийся 3 курса Учреждение образования «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза, г. Барановичи, Республика Беларусь

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ХОЛОДНОГО СЛАДКОГО БЛЮДА «МОРОЖЕНОЕ ИЗ ТОПИНАМБУРА И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С ПЕРФОРИРОВАННЫМ ЧИПСОМ ИЗ СВЕКОЛЬНОГО СОКА.....112

Заикина Светлана Алексеевна, преподаватель Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции», г. Пенза

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ В ПРЕПОДАВАНИИ ДИСЦИПЛИН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПЕНЗЕНСКОМ КОЛЛЕДЖЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОММЕРЦИИ В КОНТЕКСТЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И СТАНДАРТОВ WSSI В СВЕТЕ ЧЕМПИОНАТОВ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ WSR».....119

Роза Вениаминовна Захарова, преподаватель Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики, Г. Чебоксары

ХАССП КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ.....124

Котовский Николай Николаевич, студент 3 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», Г. Екатеринбург

ЛОЯЛЬНОСТЬ КЛИЕНТОВ РЕСТОРАНА: ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ЕЕ ПОВЫШЕНИЯ.....131

Кравец Евгений Витальевич, обучающийся 3 курса Учреждение образования «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза, г. Барановичи, Республика Беларусь

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СЛАДКОГО ХОЛОДНОГО БЛЮДА «МАРШМЕЛЛОУ» НА ОСНОВЕ ТЫКВЕННОГО ПЮРЕ.....137

Татьяна Александровна Кузеванова, преподаватель спец дисциплин ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж», г. Екатеринбург

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОБУЧЕНИЮ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ.....143

Куликова Любовь Михайловна, преподаватель Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Пермского края «Пермский торгово-технологический колледж», г. Пермь

ФОРМИРОВАНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ГРАМОТНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ – БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....148

Лапаногова Е.А., III курс АУ «Сургутский политехнический колледж»
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ТЕХНОЛОГИЯ «ХОЛОДНОЙ» ФЕРМЕНТАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ КАК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБАМ ТЕСТОВЕДЕНИЯ.....152

Лунгу Ирина Николаевна, преподаватель Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики Воткинский промышленный техникум

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ КАК СРЕДСТВО ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....156

Ляхнова Наталья Александровна, студентка 2 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», Г. Екатеринбург

Седов Алексей Викторович, студент 2 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», Г. Екатеринбург

«ТАЙНА ЛЮБИМОГО ЛАКОМСТВА».....162

Софья Сергеевна Мальчихина, преподаватель Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

Ирина Юрьевна Менщикова, преподаватель Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

ПОДХОДЫ К ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ В УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ФГОС СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....169

Марамзина Ирина Анатольевна, Григорьева Кристина Анатольевна, студенты 4 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Полипрофильный техникум им. О. В. Терёшкина», г. Лесной

СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ.....175

Мельчугов Дмитрий Вадимович, студент 4 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области Екатеринбургский торгово-экономический техникум, г. Екатеринбург

Расширение ассортимента сложных горячих блюд с использованием технологии инкапсулирования вкуса.....179

Меркурьева Виктория Викторовна, студентка 2 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....184

Мылтасова Ксения Сергеевна, Студентка 1 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВОДЫ В ГОРОДЕ ЕКАТЕРИНБУРГ И ЕЕ ВЛИЯНИЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЛЮДЕЙ.....189

Татьяна Андреевна Назипова, преподаватель Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МАРКЕТИНГА И РЕКЛАМЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА. ПРИМЕНЕНИЕ ФАСИЛИТАЦИОННЫХ ТЕХНИК НА УЧЕБНОМ ЗАНЯТИИ.....194

Николаева Елизавета Михайловна, студентка 3 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

Сосновцева Дарья Андреевна, студентка 3 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

РАЗВИТИЕ ТУРИСТИЧЕСКОГО СЕКТОРА ВНУТРИ СТРАНЫ В ПЕРИОД САНКЦИОННЫХ ОГРАНИЧЕНИЙ.....203

Вера Михайловна Орлова, заместитель директора по практической подготовке, Юлия Сергеевна Савельева, руководитель отдела Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции», г. Омск

НАСТАВНИЧЕСТВО В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ: СТУДЕНТ – РАБОТОДАТЕЛЬ.....206

Петухова Наталья Александровна, методист, преподаватель Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», г. Копейск

ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ.....211

Покосева Анастасия Рамильевна, студентка 1 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

ХИМИЯ В ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....217

Игорь Павлович Попов, студент второго курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции, г. Пенза

ЗНАЧЕНИЕ МОРСКОЙ КАПУСТЫ В ПИТАНИИ ПИШКОЛЬНИКОВ.....222

Потапенко Анастасия Викторовна, студентка 2-го курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты», г. Екатеринбург

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МИРОВОЙ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ.....226

Прусакова Юлия Павловна, студентка 1 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

ПИТАНИЕ ПОДРОСТКОВ И РАССТРОЙСТВА ПИЩЕВОГО ПОВЕДЕНИЯ.....232

Светлана Ивановна Рагель, преподаватель Учреждение образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии» Республика Беларусь, г. Минск

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО УЧЕБНИКА «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ» НА УРОКАХ «СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ».....238

Рсалиева Айгуль Айтмухаметовна Мастер производственного обучения КГКП «Колледж бизнеса и сервиса» Управления образования Восточно-Казахстанской области

ВНЕДРЕНИЕ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС ПРИ ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 0508000 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»243

Полина Витальевна Рубель, студентка 2 курса Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет», г. Екатеринбург

НОВЫЕ СТРАХИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	248
Савченко Владимир Дмитриевич, мастер производственного обучения АУ «Сургутский политехнический колледж» Структурное подразделение -3 Отделение «Сфера услуг»	
ВЛИЯНИЕ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС КАК УСЛОВИЕ ПОДГОТОВКИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОГО СПЕЦИАЛИСТА НА РЫНКЕ ТРУДА.....	253
Савченко Владимир Дмитриевич, мастер производственного обучения АУ «Сургутский политехнический колледж» Структурное подразделение -3 Отделение «Сфера услуг»	
НАСТАВНИЧЕСТВО В WORLDSKILLS КАК ФОРМА ПОВЫШЕНИЯ МОТИВАЦИИ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА ДЛЯ УГЛУБЛЕННОГО ПОГРУЖЕНИЯ В ПРОФЕССИЮ.....	257
Селезнева Нина Сергеевна, студентка 4 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина», г.Лесной	
Гладунина Ксения Алексеевна, студентка 4 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина», г.Лесной	
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....	263
Сиддиков Максим Марипжанович, учащийся 2 курса учреждение образования «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза г. Барановичи, Республика Беларусь	
БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ.....	268
Скоробогатая Анастасия Сергеевна, студентка 2-го курс Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»	
ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕСТОРАНЫ МИРА.....	273

Ирина Сергеевна Соловьева, студентка 2 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

БЕЗЛАКТОЗНОЕ ПИТАНИЕ277

Светлана Владимировна Спицова, преподаватель Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса», г.Тюмень

АНАЛИЗ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS ПО КОМПЕТЕНЦИИ «АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ» ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕЛЕФОННЫХ ПЕРЕГОВОРОВ В ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ.....282

Тараненко Алина Юрьевна, студент 3 курса Тюменской области, ХМАО-Югры Автономное учреждение «Сургутский политехнический колледж», г. Сургут

РАЗРАБОТКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....287

Тимофеева Екатерина Андреевна, студентка 3 курса ГАПОУ СО «Первоуральский политехникум», г. Первоуральск

«СОВРЕМЕННЫЙ ВЫЗОВ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД БЕЗ ГЛЮТЕНА».....292

Турсунбаева Алия Кабкеновна, Преподаватель специальных дисциплин Коммунальное государственное казенное предприятие «Колледж бизнеса и сервиса» управления образования Восточно-Казахстанской области, г. Семей

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА «ЖАС МАМАН» НА ПРИМЕРЕ КГКП «КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И СЕРВИСА» УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ВОСТОЧНО-КАЗАХСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ.....298

Даниэль Ренатович Тухбиев, Студент 3 курса АНПОО «Омская академия экономики и предпринимательства (колледж)», г.Омск

РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО ГОРЯЧЕГО БЛЮДА ДЛЯ КЕТО-РЕСТОРАНА.....303

Усова Юлия Витальевна, обучающаяся 1 курса ГАПОУ МО «АПК имени Голованова Г.А. г. Апатиты

Голубцова Дарья Владимировна, обучающаяся 2 курса ГАПОУ МО «АПК имени Голованова Г.А. г. Апатиты

ЗАКОНЫ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ.....308

Цыбин Иван Сергеевич, студент 3 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Краснотурьинский политехникум», г. Краснотурьинск

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ НАПРАВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ.....317

Анастасия Дмитриевна Цыганская, студентка 2 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург

САХАРОЗАМЕНИТЕЛИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА.....326

Чередова Дарья Александровна, студентка 3 курса Автономное учреждение «Сургутский политехнический колледж Тюменской области, ХМАО-Югра, г. Сургут

АКТУАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ: РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА БЛЮДА СУ-ВИД.....331

Черенков Сергей Григорьевич, ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум», г. Энгельс.....335

Галина Николаевна Шах, преподаватель Учреждение образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии» Республика Беларусь, г. Минск

СОЗДАНИЕ И ВНЕДРЕНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ И ВОЗМОЖНОСТЕЙ СОВРЕМЕННЫХ ДИДАКТИЧЕСКИХ МЕТОДИК НА БАЗЕ ИКТ340

Шемаханова Полина Александровна, студентка 2 курса Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж», г. Новокуйбышевск.

ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ НА ТОВАРОВЕДЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА АПЕЛЬСИНОВ.....344

Елизавета Сергеевна Шенчукова, студентка 4 курса ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии, г. Чебоксары

Разработка блюд функционального назначения.....349

Шерстова Вероника Александровна, студентка 2 курса Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции», г. Омск

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ – СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ.....355

Эрцикова Анна Николаевна, преподаватель Государственное автономное профессиональное учреждение Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции Минобразования Чувашии, г. Чебоксары

РОЛЬ НАСТАВНИКА В ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ К ЧЕМПИОНАТУ МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ.....360

Явурек Ангелина Александровна, студентка 3 курса Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг», г. Томск

МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ПОДАЧИ БЛЮД ФЛАМБЕ.....364



Приветственные слова!

*Заместитель директора по учебно-методической работе
ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»*

Ирина Сергеевна Шаманаева

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар», г. Екатеринбург рад приветствовать Вас на международной научно-практической конференции для студентов и преподавателей «Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма».

Техникум подготавливает специалистов по поварскому и кондитерскому делу, технологов и менеджеров в сфере общественного питания, пекарей, кондитеров.

Обучающиеся осваивают навыки в мастерских по стандартам WorldSkills по приоритетной группе «Искусство, дизайн и сфера услуг» по компетенциям ресторанный сервис, поварское дело, кондитерское дело.

В мастерских ежегодно проводится чемпионат Свердловской области по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью «Абилимпикс», чемпионат «Навыки мудрых» для специалистов в возрасте 50+, демонстрационные экзамены, олимпиады профессионального мастерства, конкурсы.

Студенты техникума ежегодно участвуют в чемпионате рабочих профессий WORLD SKILLS по пяти компетенциям: поварское дело, кондитерское дело, ресторанный сервис, хлебопечение и выпечка осетинских пирогов. В 2022 г. в региональном Чемпионате WS все 7 участников получили призовые места.

Регулярно на площадке техникума вместе с обучающимися работают бренд-шефы, шеф-повара крупнейших компаний города, области и России.

Высочайшее мастерство преподавателей, участие работодателей, современное оборудование и оснащение мастерских позволяют обучающимся техникума в полной мере овладеть кулинарным искусством, бороться за победу в чемпионате, стать лучшими в своей профессии!

Научно – практическая конференция является крупнейшей конференцией, посвященной актуальным направлениям развития сферы общественного питания и гостеприимства в России и за рубежом, которая проводится ежегодно с 2018 г., в которой ежегодно принимают участие более 60 человек. В 2022 году конференция имеет Международный статус. В ней принимают участие обучающиеся и преподаватели техникумов Республики Казахстан (г. Семей), Республики Беларусь (г. Минск, г. Барановичи Брестской области), представитель Египта.

Большая география Российских городов: Москва, Екатеринбург, Сургут, Томск, Омск, Пермь, Новокуйбышевск, Энгельс, Пенза, Тюмень, Красноярск, Мурманская обл, г. Апатиты, республика Чувашия г. Чебоксары, Удмуртская республика, города Свердловская область: Первоуральск, Каменск – Уральский, Краснотурьинск, г. Лесной, п. Баранчинский

Общее количество участников – 75 человек.

Сегодня на конференции работает высоко компетентная экспертная комиссия из числа доцентов кафедр ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет". ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет), ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет». Квалифицированных специалистов среднего профессионального образования ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» и ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар». В рамках сетевого взаимодействия нам всегда помогают крупнейшие компании г. Екатеринбург. Сегодня с нами на конференции «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области» и управляющая компания «Отели Юста».

На этой конференции собрались профессионалы своего дела. Мы очень рады, что в таком масштабе мы можем с вами встречаться и делиться своим опытом.



*Пономарёв Аркадий Сергеевич
президент НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов
Свердловской области», г. Екатеринбург*

Добрый день, уважаемые коллеги! Рад приветствовать вас на конференции, посвящённой вопросам развития общественного питания, сервиса и туризма. В Техникуме индустрии питания и услуг «Кулинар» стало хорошей традицией в марте подводить итоги научной работы и определять цели развития на ближайшую перспективу. Сегодня нам предстоит оценить плоды весьма серьёзных исследований, проведённых в 2020 году, проанализировать ситуацию, в которой оказалась наша отрасль. На базе честного и объективного анализа мы должны определить самые перспективные направления развития научной мысли, способные уже завтра привести к качественному прорыву развития системы общественного питания, сервиса и туризма.

Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области ежегодно проводит конкурсы, мастер-классы, семинары, круглые столы, конференции; принимает участие в различных престижных российских и международных конференциях, тесно сотрудничает с профильными учебными заведениями, способствует повышению профессионализма и качества услуг питания, развитию ресторанного бизнеса. Считаю очень важным, что в условиях сложившейся эпидемиологической обстановки, наложившей отпечаток на процессы образования, сотрудники Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» приняли вызов времени и разработали целый комплекс

эффективных дистанционных образовательных приёмов, методов и технологий, позволивших провести Международную научно-практическую конференцию «Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма»

Я от себя лично и от всей Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области желаю всем плодотворной работы, успехов в научных исследованиях.



*Чугунова Ольга Викторовна
заведующая кафедрой «Технологии питания»
Института торговли, пищевых технологий и сервиса УрГЭУ,
доктор технических наук, профессор,
вице-президент Ассоциации кулинаров и рестораторов
Свердловской области, г. Екатеринбург*

Я рада приветствовать вас от имени кафедры «Технологии питания» Уральского экономического университета. У нас сложился крепкий тандем с Техникумом индустрии питания и услуг «Кулинар». Мы сотрудничаем по программам непрерывного образования: студенты техникума становятся нашими студентами. Мы всегда им рады и с гордостью говорим о том, что хорошая материальная база даёт возможность подготовить студентов к успешной профессиональной деятельности. Они активно принимают участие в различных профессиональных конкурсах: WorldSkills и др.

Хотелось бы отметить, что последние две-три недели в связи со служившей экономической ситуацией меня часто спрашивают: «Как санкции повлияют на ресторанный бизнес?» Я думаю, что ресторанный бизнес может только от этого выиграть. Ведь есть возможность развития новых технологий и поиска новой сырьевой базы. Будущим технологам и шеф-поварам придётся

решать новые экономические и технологические вопросы. Не случайно, что именно сейчас наша конференция проходит с использованием дистанционных технологий, что позволяет перейти на новый уровень образования, получить новые знания.

Я надеюсь, что обсуждение проблем и новых трендов в индустрии питания, сервиса и услуг в студенческой аудитории будет полезно для их дальнейшей научно-исследовательской работы. Взгляд молодых специалистов на эти проблемы представляется очень ценным.

Я желаю всем участникам конференции плодотворной работы, творческих и результативных дискуссий, активности, оптимизма и приобретения новых профессиональных и дружеских контактов. Хорошей всем работы!



*Гильфанов Хайдар Маслахетдинович
постоянный представитель Республики Татарстан в
Свердловской области, г. Екатеринбург*

Добрый день! Представительство Республики Татарстан в Свердловской области и «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» уже много лет работают совместно. Необходимо отметить, что для Татарстана тема конференции очень актуальна. За последние три года поток туристов в Казань и Татарстан превысил 3 млн. человек в год, что дало толчок к развитию гастрономического туризма и общественного питания в целом. Пандемия коронавируса и экономические санкции, как ни странно, дали новый толчок к развитию и продвижению национальной кухни: русской, татарской и др. Мы хотим, чтобы различные кухни разных народов нашей страны были представлены в системе общественного питания. Это и есть современные вызовы индустрии питания. Поэтому, я хочу пожелать всем участников этой

международной конференции удачи и надеюсь, что её итоги помогут наметить новые горизонты развития отрасли общественного питания.

Приглашаю всех принять участие в традиционных Днях татарской кухни, которые проходят ежегодно с 2012 года в городе Екатеринбург. В этом году они пройдут при поддержке Министерства образования и молодёжной политики 31 марта во Дворце народного творчества. В их подготовке и проведении участвуют студенты различных учебных заведений Свердловской области, а также многие заинтересованные лица.



*Малюх Анастасия Александровна
корпоративный руководитель службы
приёма и размещения сети отелей
USTA Hotels*

Я рада приветствовать вас от лица управляющей компании USTA Hotels, в которую входят отели, рестораны, апартаменты, сервисы доставки и многое другое. Мы напрямую плотно работаем по тем темам, которые будут сегодня обсуждаться.

Я успела немного ознакомиться с докладами конференции и считаю, что в них отражается много актуальных тем, связанных с организацией деятельности общественного питания и сервиса. Надеюсь, что сегодняшняя конференция актуализирует идеи, которые будут важны и в научно-исследовательской деятельности, и в реальных условиях. Желаю всем участникам продуктивного взаимодействия и приятного общения!



Аль-Сухайми Собхи

Профессор пищевой биохимии

Южно – Уральский Государственный Университет

Г. Челябинск

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ: ПРЕИМУЩЕСТВА И ПЕРСПЕКТИВЫ

То, что продукты могут оказывать терапевтическое действие, явно не новость. Принцип «пусть пища будет твоим лекарством, а лекарство - твоей пищей» 2500 лет назад был принят Гиппократом, отцом медицины. Однако эта философия «пища как лекарство» стала относительной безвестностью в 19 веке с появлением современной лекарственной терапии. В 1900-х годах важная роль диеты в профилактике заболеваний и укреплении здоровья снова вышла на первый план. Эта концепция была впервые разработана в Японии в 1980-х годах, когда, столкнувшись с растущими расходами на здравоохранение, Министерство здравоохранения и социального обеспечения инициировало систему регулирования для утверждения определенных продуктов питания с документально подтвержденной пользой для здоровья в надежде улучшить здоровье стареющего населения страны.

Функциональными продуктами можно считать те цельные, обогащенные, обогащенные или улучшенные продукты, которые обеспечивают пользу для здоровья, помимо предоставления основных питательных веществ (например, витаминов и минералов), когда они потребляются в эффективных количествах как часть разнообразного рациона на регулярной основе. Связывание потребления функциональных продуктов питания или пищевых ингредиентов с заявлениями о пользе для здоровья должно основываться на надежных научных доказательствах, при этом «золотой стандарт» должен быть

воспроизведен, рандомизирован, плацебо-контролируемых интервенционных испытаний на людях. Однако не все продукты, представленные на рынке сегодня, которые считаются функциональными продуктами питания, подтверждены достаточно надежными данными, чтобы оправдать такие утверждения. В настоящее время обширные исследования направлены на улучшение нашего понимания «функциональной пищи».

Академические, государственные и частные исследовательские институты по всему миру прилагают значительные усилия для определения того, как функциональные продукты питания и пищевые ингредиенты могут помочь предотвратить хронические заболевания или улучшить здоровье, тем самым снижая расходы на здравоохранение и улучшая качество жизни многих потребителей. Возникающей дисциплиной, которая окажет глубокое влияние на будущие исследования и разработки функциональных пищевых продуктов, является нутригеномика, которая исследует взаимосвязь между диетой и развитием заболеваний на основе генетического профиля человека. Еще одна технология, которая сильно повлияет на будущее функционального питания, - это биотехнология.

Недавние примеры сельскохозяйственных культур, полученных с помощью биотехнологий, которые обладают огромным потенциалом для улучшения здоровья миллионов людей во всем мире, включают золотой рис и обогащенный железом рис. Эти зерна генетически модифицированы для обеспечения повышенных уровней железа и -каротина, которые, в свою очередь, могут помочь предотвратить железодефицитную анемию и слепоту, связанную с дефицитом витамина А, во всем мире.

В будущем другие продукты, обогащенные другими питательными или непитательными веществами, могут даже помочь предотвратить хронические заболевания, такие как болезни сердца, остеопороз или рак. Принятие биотехнологии потребителями (что в настоящее время является серьезной проблемой в Европе) будет иметь важное значение, если мы хотим реализовать потенциал этой мощной методологии.

Андреева Карина Андреевна,
Мельникова Мария Алексеевна,
студентки 2-го курса,
Чебоксарский экономико-технологический колледж

Минобразования Чувашии
г. Чебоксары

НОВЫЕ ФОРМЫ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ

Общественное питание – одна из важнейших отраслей экономики, в которой в наше время происходит внедрение новых современных технологий, например, организация служб доставки. В связи с пандемией вместо посещения магазинов и ресторанов люди переключились на онлайн-покупки с доставкой на дом.

Актуальность обусловлена тем, что из-за пандемии многие стали заказывать еду не только на дом, но и в офис, и предприятия общественного питания были вынуждены адаптироваться. Потребители предпочитают оформлять заказ через удобные платформы, быстро получать его и не переплачивать. Это определяет развитие доставки еды.

В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора в условиях соблюдения режима самоизоляции или карантина услуга доставки еды на дом становится все более востребованной. Доставка готовых блюд по заказу потребителя осуществляется через интернет или по телефону. Со всей информацией о меню конкретного кафе или ресторана и изображением блюд можно ознакомиться на интернет-сайтах или в мобильных приложениях [1].

В большинстве случаев реализация продукции общественного питания осуществляется через специальные сервисы владельцев агрегатора, которые

обязаны в соответствии с п. 1.2 ст. 9 ФЗ «О защите прав потребителей» довести до сведения потребителей информацию о себе и о продавце (исполнителе) [2]. В соответствии с п. 1 ст. 10 ФЗ «О защите прав потребителей» информация о предлагаемой продукции подлежит размещению на сайте [2]. Закон о защите прав потребителей, в частности статья 12, разделяет ответственность продавца (исполнителя) и владельца агрегатора.

Кроме этого, курьеры должны соблюдать правила личной гигиены: надевать медицинские маски (респираторы), перчатки, использовать дезинфицирующие салфетки и кожные антисептики для обработки рук, а также приезжать к заказчику в чистой форменной одежде, с чистыми продезинфицированными емкостями (коробами) для транспортировки готовых блюд, с личной медицинской книжкой, оформленной в установленном порядке.

В настоящее время компании заинтересованы в развитии бизнеса. В условиях высокой конкуренции на первый план выходят автоматизация процессов, безопасность и упрощение доставки.

Рассмотрим способы организации доставок.

Способ 1. Подключиться к агрегатору служб доставки.

Агрегаторы доставки еды — это онлайн-платформы, где собраны предложения заведений общепита и магазинов. Они показывают, доступна ли доставка из ближайших к клиенту ресторанов и кафе, пользователь видит цены блюд, время доставки, а также отзывы. Можно подключиться сразу к нескольким агрегаторам. Плюсы агрегаторов:

- Сервис берёт на себя все этапы: прием заказа, передача в ресторан, назначение курьера и выдача ему снаряжения.
- Оборудование, например, для выдачи чеков, предоставляет агрегатор.
- Способ привлечения аудитории через приложение агрегатора.

– Нет необходимости в колл-центрах, чтобы решить проблему клиента или уладить конфликт. Этим занимается служба поддержки сервиса.

Минусы агрегаторов:

– Владелец ресторана не может выбрать территорию охвата самостоятельно, районы доставки определяет агрегатор.

– Сервисы берут комиссию.

Что делать при подключении к агрегатору:

– Выберите блюда, доступные для заказа.

– Закажите упаковки, пакеты, одноразовые приборы и салфетки.

– Расскажите своей аудитории через социальные сети.

Способ 2. Организовать собственную доставку.

Плюсы своей доставки:

– Отсутствие комиссии.

– Самостоятельное определение зоны и времени доставки.

– Работа ресторана не зависит от загрузки сторонних курьеров.

Минусы:

– Нужны ресурсы, чтобы нанять курьеров, обучить их.

– Вы самостоятельно продумываете логистику.

Был проведен опрос, в котором приняли участие 225 человек. По результатам проведенного опроса были сделаны следующие выводы:

1. Среди 225 респондентов 20,4% (46 человек) не пользуются службами доставки, а остальные 79,6% (179 человек) пользуются. Следовательно, большинство опрошенных используют сервисы доставки.

2. 48,5% опрошенных пользуются доставками несколько раз в месяц, остальные реже.

3. По результатам опроса с небольшим отрывом для опрошенных личный поход в магазин оказался удобнее.

4. Выявлены лидеры данной сферы: Яндекс Еда, Delivery club, Самокат.

Таким образом можно сделать вывод, что в связи с распространением коронавирусной инфекции предприятия общественного питания адаптировались под нынешние условия работы. В связи с пандемией вместо посещения магазинов и ресторанов люди переключились на онлайн-покупки с доставкой на дом. Бесконтактная доставка стала важной превентивной мерой защиты от коронавируса в рамках дистанционного потребления. Отсутствие прямого контакта людей, передачи банкнот и даже карточных платежей на месте — так онлайн-торговля и доставка оказались самыми готовыми к ситуации. Предприятия общественного питания внедрили новые формы организации работы в период пандемии.

Список литературы

1. Рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.04.2020 г. «О рекомендациях по безопасной доставке еды на дом в период пандемии коронавируса».
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей».

Научный руководитель
В.Д. Павлова, преподаватель

Артамонова Антонина Михайловна,
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»,
г. Энгельс

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Пирожные занимают особое место в ассортименте кондитерских изделий, их любят все, поэтому их истинное назначение - украшать праздничные застолья. В наши дни сладкий стол или вечеринки со сладким десертом для детей это поистине сказочно. Искусные кондитеры создают из теста, крема и прочих кондитерских материалов любые шедевры, в том числе, образцы нашей действительности. Это может быть сказочный персонаж, любимое животное, знакомая для ребёнка игрушка или любимый предмет.

Кондитеру необходимо обладать хорошим обонянием и тонкими вкусовыми ощущениями, умело сочетать вкусовые вещества в различных пропорциях для получения изделий с приятным тонким вкусом и ароматом. Кондитер должен уделять внимание не только подготовке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых изделий, но процессам, происходящим при замесе теста и выпечке изделий, а также обоснованию способов приготовления различных видов теста. Пирожные бывают самые разные, могут иметь любой вкус и быть по-разному оформленными.

Пирожные – штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью, небольшого размера массой от 35 до 110 грамм. Также вырабатывают особые пирожные массой 10-12 грамм, их называют десертными. По форме пирожные могут быть круглыми, квадратными, прямоугольными, овальными, цилиндрическими, в форме конуса, фигурными и другими.

В данной работе будет раскрыт секрет технологии приготовления муссовых пирожных, которые можно внедрить в производство действующих

предприятий общественного питания - кондитерских цехов, поэтому тема работы актуальна на сегодняшний день.

Объектом исследования является технология приготовления муссовых пирожных в авторском исполнении.

Цель работы: изучение современных тенденций приготовления муссовых пирожных, оформление, подачи.

Задачи: рассмотреть ассортимент и технологию приготовления муссовых пирожных, продемонстрировать искусство приготовления и оформления муссовых пирожных в авторской подаче.

Все началось во Франции с создания шоколадного мусса. И сейчас, если вы были во Франции или хотите поехать, то в любом регионе можно найти восхитительный классический Mousse au Chocolat. Французы очень гордятся его созданием и щедро угощают гостей. Впервые на гастрономической сцене мусс появился в 1894 году.

Тогда на вопрос «что такое мусс» вам бы ответили: взбитые и закреплённые желатином овощные или рыбные закуски. Но в начале 1900-х годов знаменитый французский художник Тулуз Лотрек придумал взбить шоколад до воздушной пены, соединив его с яичными белками. Только тогда его называли «шоколадным майонезом» (mayonnaise de chocolat), но эту неудачную версию сменило более аппетитное название. Кстати, в 1977 году в Нью-Йорке изобрели мусс на основе белого шоколада, и он был невероятно популярен.

На протяжении 20-го века мусс набирал популярность и претерпевал метаморфозы. Так, в мусс стали добавлять сахар, заменили белки на сливки, яичные желтки, сливочное масло, и, конечно же, изменили основной шоколадный вкус, добавив многие другие. Сегодня мусс – основа высокого кондитерского искусства.

Муссовые пирожные – великолепная кульминация любого праздника или просто изысканный десерт для разнообразного меню в будни. Существует

бесчисленное количество всевозможных вариаций лакомства, способных удовлетворить самые разносторонние запросы потребителей.

Для приготовления муссовых пирожных используют различное основное и дополнительное сырьё, которое в зависимости от вида, структуры, и назначения подвергают предварительной подготовке к обработке. К основному сырью относятся: мука пшеничная, масло сливочное, яйца, сахар, шоколад, сливки 33%. К дополнительному: желатин, пудра сахарная, коньяк, молоко сгущенное, миндаль, арахис, патока, эссенция, какао-порошок, пудра ванильная, кислота лимонная, повидло, глюкозный сироп, фруктовое или ягодное пюре.

Для приготовления муссовых пирожных используется много разнообразного инвентаря и оборудования.

Оборудование: планетарный миксер, блендер, весы, пирометр, духовой шкаф или конвекционная печь, шкаф шоковой заморозки и холодильный шкаф, индукционная плита.

Инвентарь: силиконовые формы, силиконовые лопатки, сито, кондитерские насадки, палетки, металлические кольца, скалка, силиконовый коврик,

Расходные материалы: кондитерские мешки, ацетатная пленка, пищевая пленка, пергамент.

Технологию приготовления подобного десерта нельзя назвать быстрой и простой, но результат сполна компенсирует все затраты.

1. Готовить пирожное из мусса предпочтительно в силиконовой форме.
2. При оформлении многослойного десерта каждому слою дают застыть или как минимум схватиться в холоде перед добавлением следующего.
3. Любой рецепт можно подкорректировать по своему вкусу, добавив новые железные слои, добавки или украсив лакомство по вкусу.

Муссовое пирожное «Красный бархат»

Ингредиенты:

белок – 1 шт.; ягодное пюре – 250 г; желатин – 15 г; крахмал – 10 г; сливки 33% – 130 г; шампанское – 170 г; сахар – 200 г; яйца – 2 шт.; сок лимона

– 20 мл; красный краситель; яйца - 3 шт.; какао - 1 ст. л.; сахар - 1 ст.; мука - 1 ст.; разрыхлитель.

Приготовление:

1. Ягодное пюре смешивают с крахмалом, 60 г. сахара, нагревают, вмешивают 5 г. желатина.
2. Дают конфи застыть, нарезают на порции.
3. Взбить яйца с сахаром, мукой и разрыхлителем, ввести какао и краситель. Печь корж 40 минут.
4. Бисквит нарезают на пласты как конфи.
5. Шампанское нагревают с сахаром и лимонным соком, вмешивают к желткам с желатином.
6. После остывания вмешивают в мусс взбитые белки и сливки, собирают пирожные, чередуя слои мусса с бисквитом и конфи.
7. Добавляют в мусс взбитые сливки, выливают в формы, чередуя с бисквитом.
8. Покрывают застывшие муссовые фруктовые пирожные глазурью.

Муссовое пирожное «Сердечный рай»

Ингредиенты:

клубника – 500 г.; желатин – 30 г.; сахар – 250 г.; сливки – 500 г.; ванилин, печенье, глазурь.

Приготовление:

1. Растирают клубнику с сахаром блендером, кипятят, вмешивают желатин, ваниль, а после остывания взбитые сливки.
2. В формы закладывают половину мусса, затем ломтики печенья и снова мусс.
3. Дают изделиям застыть, покрывают их глазурью.

Успешное выполнение задач, которые стоят перед общественным питанием, во многом зависит от профессиональной подготовленности работников отрасли. Хорошее знание свойств и достоинств пищевых

продуктов, особенностей их технологической обработки – важное условие качественного приготовления кулинарных блюд и изделий.

Я - студентка 3-го курса по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Во время обучения в ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» посещаю кружок «Планета сладостей», учусь разрабатывать и готовить новые авторские кондитерские изделия на занятиях учебной практики, часто пеку пирожные дома для своих любимых. После окончания техникума хочу работать кондитером, а затем технологом или заведующим производством в кондитерском цехе.

Главное в жизни – стремиться к цели, и тогда обязательно достигнешь желаемого результата!

Список литературы

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 12-е изд., стер. — М. : Академия, 2017. — 400 с. — Текст электронный. - URL : www.academia-moscow.ru/reader/?id=294234#copy
2. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В Ермилова — М. : Академия, 2014. — 384 с.

Научный руководитель: Швечихина Татьяна Николаевна.

Ашурова Зарина Бахтиёровна,

студентка 3 курса

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Самарской области

"Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж",

г. Новокуйбышевск.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА АПЕЛЬСИНОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ ЧЕРЕЗ ТОРГОВУЮ СЕТЬ ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА.

В современных условиях трудно переоценить важность качественного питания. Свежие овощи и фрукты, согласно последним данным в области нутрициологии, должны составлять основу пищевого рациона человека [6]. Осенне-зимний период для жителей характеризуется как относительным снижением доступности свежих овощей и фруктов, так и ухудшением их качества за счет длительного хранения. Отчасти проблема решается торговыми сетями за счет импорта плодоовощной продукции.

Объектом нашего исследования стали апельсины – один из представителей семейства цитрусовых давно и прочно занявший свое место на потребительском рынке за счет своих вкусовых качеств и относительно невысокой цены.

Целью нашей работы было оценить качество апельсинов, реализуемых в торговой сети города Новокуйбышевска, по органолептическим качествам и химическим показателям.

Апельсин - вечнозеленое дерево семейства рутовых, подсемейства цитрусовых. Плод апельсина ягодообразный, многогнездный, шаровидный или овальный, с плотной оранжевой или почти красной, плохо отстающей кожурой и сочной кисло-сладкой мякотью, которая составляет 70% массы плода [7].

Преобладающими нутриентами мякоти апельсинов являются углеводы. Из кислот в апельсинах имеется только лимонная, апельсины имеют среднюю кислотность. Благодаря наличию в них комплекса витаминов и других

биологически активных веществ, эти цитрусовые рекомендуют для профилактики и лечения многих болезней [6].

При оценке качества апельсинов автор руководствовался ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия». К основным общим показателям товарного качества свежих плодов относят: внешний вид, размер (величина), запах, вкус и допускаемые отклонения [1].

Определение массовой концентрации сахаров проводили ареометрическим методом в соответствии с ГОСТ 27198-87 «Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров» [2].

Определение титруемой кислотности производили методом титрования по ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки плодов и овощей. Определение титруемой кислотности» с модификацией [3,4].

Для проведения эксперимента были закуплены четыре партии апельсинов в различных торговых точках города Новокуйбышевска: три партии – в магазинах крупных торговых сетей (пробы №1-3), одна – у частного предпринимателя (проба №4).

Апельсины, отобранные от партии для определения их качества, взвешивали и из них выделяли плоды с отклонениями по качеству и размеру от норм, указанных в таблице, с последующим их взвешиванием. Внешний вид, окраску, запах и вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяли органолептическим методом. Размер плодов, площадь механических и других повреждений определяли измерением. Полученные данные сравнивали с требованиями и нормами, указанными в ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия».

Результаты сравнения представлены в таблице №1.

Таблица №1.

Сравнение показателей общего товарного качества апельсинов.

Наименование показателя	Проба №1	Проба №2	Проба №3	Проба №4
Внешний вид	Соответствует ГОСТ, без повреждений	Соответствует ГОСТ, с незначительным	Соответствует ГОСТ, с незначительным	Соответствует ГОСТ, без повреждений

		и вмятинами от тары	и механическими повреждениями (царапины и вмятины от тары).	
Запах и вкус	Свойственные свежим апельсинам.	Свойственные свежим апельсинам	Свойственные свежим апельсинам.	Свойственные свежим апельсинам.
Окраска	оранжевая	Светло-оранжевая	Оранжевая	оранжевая
Размер плода по наибольшему поперечному диаметру, мм.	73,4±2,5	66,2±3,0	70,6±4,2	71,8±3,2
Средняя масса плода, г	220±35	183±33	215±28	224±38
Наличие плодов зеленых, подмороженных и загнивших	нет	нет	Нет	нет

Таким образом, апельсины по показателям внешнего вида, запаху и вкусу соответствовали нормам ГОСТ 4427-82. По показателям размера по наибольшему поперечному диаметру не было выявлено отклонений, все значения находятся в пределах допуска нормируемых показателей.

Массовая концентрация сахара в апельсинах зависит от сорта, степени зрелости плода и условий хранения. Полученные результаты представлены в таблице №2.

Таблица №2.

Сравнение показателей массовой концентрации сахаров в апельсинах, %

№ пробы	Общий сахар, %
1	8,1±0,5
2	7,6±0,4
3	8,0±0,4
4	8,3±0,3

Известно, что сладость плодов цитрусовых зависит от региона их выращивания [6]. Однако, на российском рынке чаще всего представлены

плоды, собранные в недозрелом виде, поэтому определение сахара в апельсинах не может быть рассмотрено как показатель качества продукта.

Органолептические показатели апельсинов, особенно вкус, зависят не только от абсолютного содержания сахаров, но и от соотношения кислот [7]. Мы определяли титруемую кислотность в граммах яблочной кислоты на 100 г. продукта. Полученный результат представлен в таблице №3.

Таблица №3.

Сравнение значения титруемой кислотности, %

№ пробы	Показатель титруемой кислотности, %
1	1,12±0,11
2	0,99±0,15
3	1,03±0,12
4	0,83±0,15

Показатель кислотности зависит от сорта апельсина, степени его зрелости и условий хранения плодов. Хорошим показателем зрелости плодов является соотношение содержания сахара и кислоты, оно должно составлять 6,5:1 [5]. Рассчитанные значения данной величины для исследуемых плодов представлены в таблице №4.

Таблица №4.

Сравнение значений соотношения содержания сахара и кислоты.

№ пробы	соотношение содержания сахара и кислоты
1	7,2:1
2	7,7:1
3	7,8:1
4	10:1

Из таблицы следует, что самые сладкие апельсины были в образце №4. Для плодов обыкновенной морфологической группы этот показатель не нормируется, однако его можно использовать как наглядную количественную характеристику вкусовых качеств фрукта.

Все образцы, закупленные для проведения анализа, соответствовали ГОСТ 4427-82 по показателям внешнего вида, вкусу и запаху. По степени зрелости и содержанию аскорбиновой кислоты наилучшие показатели продемонстрировал образец №4. В нем было наилучшее соотношение содержания сахара и титруемой кислотности, а также наибольшее содержание аскорбиновой кислоты.

Список литературы

1. ГОСТ 4427-82. Апельсины. Технические условия: введён Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.11.1982 г. №4381; дата введения установлена 01.10.83. – Текст электронный. - URL : http://gosstandart.info/data/documents/gost_apelsiny.pdf
2. ГОСТ 27198-87. Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров : утверждён и введён в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 07.01.87 №11. – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200024672>
3. ГОСТ ISO 750-2013. Продукты переработки плодов и овощей. Определение титруемой кислотности: принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27.06.2013 г. N 57-П). - Текст: электронный. - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200106941>
4. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум / В. В. Березина. - М.: Дашков и К, 2010. -149 с.
5. Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации : информационно-аналитическая система. - Текст электронный. URL : http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx
6. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд. - Текст электронный. – URL : <https://pbprog.ru/tk/pm>

Научный руководитель: О. А. Коновалова

Барбачева Наталья Николаевна

Качкова Ольга Владимировна

Середина Надежда Владимировна

Хошаба Анастасия Георгиевна

студенты 2 курса

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

города Москвы

«Колледж сферы услуг № 32»

ПУТЬ К ЗДОРОВЬЮ БЕЗ ГЛЮТЕНА

Предмет исследования: безглютеновая мука.

Объект исследования: технология варки на пару.

Согласно прогнозам аналитиков, международный рынок безглютеновых продуктов должен вырасти в 2021 году более чем на 25 млрд. долларов. Драйверы рынка не ограничиваются покупателями, страдающими непереносимостью глютена, поскольку все больше потребителей переходят на безглютеновые продукты в силу собственных убеждений, связанных с вопросами здоровья.

Кроме того, существует проблема выпуска безглютеновой продукции надлежащего качества, поскольку глютен играет немаловажную роль в производстве выпечки, печенья, пирожных, тортов и, конечно, хлеба.

Что такое глютен? Глютен — это естественный и натуральный белок растительного происхождения. По своим физико-химическим свойствам и показателям глютен - это обычная клейковина, которая содержится в практически любом зерновом сырье. Для клеток основного сырья она дает клееподобную структуру.

Заводы экономят ресурсы, чтобы сократить время замешивания теста, добавляя в него глютен. И такое уже достаточно давно происходит при производстве хлебобулочных изделий в промышленных масштабах.

Глютен обеспечивает эластичность и цельность изделиям из муки, придает форму и вязкость продуктам питания. Чем больше этого белка добавляют при производстве сдобы, тем аппетитнее она выглядит. Проблема скрывается лишь в том, что благодаря глютену производителям стало доступно изготовление пышной выпечки даже из муки низких сортов. По содержанию глютена определяется качество муки. Оказывается, количество глютена в современной пшенице увеличилось до 80 раз! Конечно, не самого глютена, а его составляющих (белки). Встает крайне важный вопрос: если глютен необходимо исключить, чем же его заменить?

Безглютеновая мука становится все более популярной. Продукты этой категории характеризуются большим разнообразием вкусов, запахов, способов использования, а также изделий, которые из них получают. Одним из видов муки, в которой нет глютена, является малоизвестная в нашей стране мука сорго.

Как и другие цельные зерна, сорго (имеющее научное название *Sorghum bicolor* L. Moench) впечатляет, когда дело доходит до содержания питательных веществ. Его добавление в различные блюда и выпечку позволяет увеличить содержание в пище белка, железа, витаминов группы В и диетической клетчатки. Мука сорго также богата антиоксидантами, такими как фенольные соединения и антоцианы, которые помогают уменьшить воспаление и снизить количество свободных радикалов. Проблема использования сорговой муки заключается в том, что в нашей стране площадь выращивания сорго составляет всего 99 тысяч гектаров. В сравнении с пшеницей это меньше в 2500 раз.

Более распространенным видом безглютеновой муки является рисовая мука. Одним из главных преимуществ рисовой муки перед пшеничной и другими белыми злаками является отсутствие глютена. Рисовая мука считается диетическим и безопасным продуктом питания. Помимо этого, рисовая мука содержит меньше калорий, быстрее усваивается и производит сорбирующий эффект, поэтому может улучшить самочувствие при диарее и

отравлениях, гастритах и других расстройствах пищеварительной системы, в питании пожилых людей и на диетах для похудения

В условиях лаборатории колледжа проводились эксперименты по выпечке изделий из различных видов безглютеновой муки. Для улучшения свойств изделий в муку добавляли ксантановую камедь в качестве загустителя для получения более стабильной и пластичной структуры готовых изделий.

В настоящее время существует много способов тепловой обработки изделий из теста: выпекание, жаренье, варка обычным способом, варка на пару.

В процессе эксперимента использовалась технология варки на пару, как один из самых полезных способов приготовления. В приготовлении мучных изделий данный способ используется редко, несмотря на ряд преимуществ. Продукт не подвергается воздействию высокой температуры, как при жарении или запекании и, значит, сохраняется много полезных веществ. В основе процесса приготовления на пару положены явления парообразования и конденсации. Пар, образующийся при кипении воды, конденсируется под крышкой кастрюли, выделяя тепло, благодаря которому происходит процесс приготовления.

В качестве оборудования можно использовать пароварку, мантоварку, аэрогриль. Выпечка, приготовленная на пару, имеет не очень презентабельный вид. Было найдено интересное решение с использованием изомальта. Это сладкий низкокалорийный продукт, не содержащий глюкозу.

Оптимальная температура плавления изомальта 180 градусов. При ней все гранулы меняют кристаллическую структуру. Готовую жидкую массу формуем. В нашем проекте мы использовали метод разбрызгивания для получения «паутины».



Булочка паровая с начинкой из кураги и адыгейского сыра
на изомальтовой подушке.

В заключении можно сказать, что здоровая выпечка – это недорого, несложно, и очень вкусно. Для этого необходимо использовать безглютеновую муку и технологию приготовления на пару.

Список литературы

1. Демски, Сюзанна Безглютеновые продукты: новые возможности или новые проблемы? / С. Демски. - Текст : электронный // Хлебопечение / Кондитерская Сфера. – 2016. - № 5 (67). – URL : https://sfera.fm/articles/hlebopecheniya/bezglyutenovye-produkty-novye-vozmozhnosti-ili-novye-problemy_1702
2. Сорго: что это такое, польза и вред. - Текст : электронный // Food and Science. Научные факты о здоровье. - URL : <https://foodismedicine.ru/sorgo/>

Научные руководители:

преподаватель Гаврилова Т.В.,

преподаватель Хаджимуратова А.

Евгения Евгеньевна Беженарь

студентка 1 курса

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

города Москвы

"Колледж сферы услуг № 32"

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ ПО ФУД-БЛОГГИНГУ И РАЗВИТИЕ ЛИЧНОГО БРЕНДА В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ. EUGENIA POWELLE'S

Я начну свое повествование с того, что выделю свои изначальные задачи при создании своего блога:

Мне стала нравится кулинария, когда я подросла и перешла на домашнее обучение в школе. У меня появилось много свободного времени, и я решила найти себе новое хобби. В детстве я любила писать рассказы и написание рецептов для меня стало чем-то увлекательным. Мне также очень нравилось готовить, потому что еда в моей семье всегда было неотъемлемой частью семейных мероприятий. Для меня является важным критерием в кулинарии и создании нового контента: трудолюбие, усердие, любовь к экспериментам, не боязнь неудачи, изучение культур других народов, умение красиво оформить и подать рецепт с фотографиями или видео, постоянная коммуникация со своей аудиторией.

Фуд-блогинг в Инстаграм и в других соцсетях позволяет людям находить вкусные рецепты, из разных стран, от людей из разных семей, а как мы знаем, в каждой семье есть какие-то определенные кулинарные особенности. Передача запахов через экран к сожалению, не возможна, но мои подписчики всё же могут прочувствовать вкус, если сами приготовят то или иное блюдо у себя на кухне. Также, люди с разного рода

ограничениями в питании смогут найти подходящие рецепты для себя и своей семьи.

Основной *идеей* моего проекта в создании кулинарного блога было то, что мне хотелось поделиться с людьми своим собственным видением кулинарии и приготовления разных блюд. У меня всегда было море креативных идей, того, что может понравиться людям и я смогу на этом заработать, но как известно, пока ты несовершеннолетний у тебя есть очень ограниченный выбор занятий, при помощи которых ты сможешь и заниматься тем, что ты любишь, и делиться этим опытом с другими людьми со всего мира, и при этом зарабатывать на этом! Также в моем блоге я стараюсь рассказывать людям, как бюджетно можно питаться полезными, овощными блюдами, при этом не отказываясь от излюбленной классики: паста, бургеры, сэндвичи, салаты, пирожные и другое. Важным элементом ведения блога также является то, что ты должен, как блогер, публичная личность, учитывать запросы твоих читателей, поэтому я часто провожу опросы среди своих подписчиков, собирая интересные идеи от них и вдохновляясь их “ответным творчеством”. Вдобавок, летом 2019 года я серьезно заинтересовалась изучением английского языка и это также отразилось на моем блоге: я начала выкладывать рецепты и на русском, и на английском и моя аудитория расширилась вдвое в интернациональном смысле. У меня появились подписчики из Ирландии, Британии, Северной и Южной Америки и даже Австралии. Главной целью в конце 2019 для меня было набрать хотя бы 2-3 тысячи подписчиков в инстаграм и начать создавать сайт, куда я могла бы выкладывать рецепты с пошаговыми объяснениями и начать получать предложения от рекламных компаний. И уже в Ноябре, 2019 года я попробовала снимать видео-рецепты и приступила к созданию сайта с рецептами, воспользовавшись бесплатной платформой Wix.com, где я выкладывала рецепты в свободное время от учебы.

Цели проекта:

Коммерческие: 1) Реализовать индивидуальный проект по созданию виртуальных кулинарных мастер-классов, для всех желающих научиться готовить. А также издание своего сборника рецептов в бумажном и электронном издании на нескольких языках.

Идеологические: 1) Популяризировать приготовление домашних блюд из привычных ингредиентов, но по-новому, более креативно и информативно.

2) Издавать свою собственную кулинарную книгу или снимать кулинарную телепрограмму с мастер-классами приготовления различных блюд.

3) Популяризировать индивидуальный проект и мои рецепты.

4) Популяризировать изменение рациона в пользу растительного (вегетарианства).

Задачи проекта:

Процесс создания рекламы в социальных сетях по системе бартер:

Передо мной стояла задача, для начала набрать достаточное количество подписчиков, чтобы я смогла сотрудничать с понравившимися мне брендами, компаниями, которые производят качественную продукцию. Мне необходимо продумать и прописать большое количество рецептов блюд, затем опробовать их и прописать все детали приготовления данных блюд, затем опробовать их, откорректировать неудачи и не получившиеся рецепты, иногда это занимало месяц, а то и два. Затем, мне нужно отснять все приготовленные блюда при хорошем дневном освещении и конечно провести дегустацию готовых блюд со своими родными и друзьями.

Также, мне нужно было продумать критерии моих рецептов, которые будут попадать ко мне в блог и на сайт для моих читателей:

1. Качество и процент вероятности неудач у попробовавших мой рецепт людей;
2. Бюджетность и доступность ингредиентов в моих рецептах;
3. Оригинальность моих блюд, чтобы избежать плагиата;
4. Доступными по цене;
5. Востребованность определенных рецептов блюд у моей аудитории.

Я провела анкетирование какая категория блюд является наиболее востребованной среди моих читателей.

В перспективе я планирую развивать свой блог в более международных смыслах, возможно, выпустить книгу, или кулинарное телешоу. Я очень надеюсь то, что мой блог, сайт и видео-рецепты смогут сподвигнуть других на сокращение потребления животных продуктов и более сбалансированное питание, без жестких ограничений и запретов.

Маркетинг - разработать концепцию оформления блога и других ресурсов для продвижения продукта и натурального заработка.

Идей по продвижению продукта на рынок очень много. К примеру я снимаю ролики о приготовлении своих блюд, провожу мастер классы в прямых эфирах в Инстаграме, со временем планирую начать создание сборника рецептов в одной определенной тематике, или же, возможно, составить меню для кафе и ресторана, со своими авторскими деталями в подаче и технике приготовления.

Сотрудничество с продуктовыми компаниями в социальных сетях по бартеру:

Когда мой блог вырос до 4000 тысяч, мне начали поступать разного рода предложения о рекламе от продуктовых компаний: компания производящая молочную продукцию «Савушкин»; компания с овсяной кашей и разными

другими товарами из Финляндии «Elovena»; продуктовый магазин «Куул Клевер», продуктовая сеть магазинов «ВкусВилл», небольшая компания «Kokos & Kedr», «EasyBase» и другие. Я сотрудничала со всеми компаниями по схеме бартера. Мы заранее обговаривали детали сотрудничества и составления рекламного контента с менеджером компании, примерно так:

- Они присылают мне какой-то объём их продукции, либо же они мне предоставляют мне некий депозит на определенную сумму и на эту сумму я могу выбрать любые товары в их магазине.

- Я в свою очередь, как исполнитель рекламы, должна продумать как я сниму на видео распаковку товара, если она требовалась со стороны компании, расскажу о их продукте и производстве этой продукции, а затем в формате отдельного поста (текст фотографии с пошаговым рецептом) я должна была приготовить какое-нибудь блюдо с использованием товара той компании, которая мне его прислала.

- Иногда, менеджер той или иной компании просил меня разыграть несколько товаров или депозит на определенную сумму среди своих подписчиков или предоставить персональный промокод, дающий скидку моим подписчикам на покупку товаров в их онлайн магазине.

На сегодняшний день, я занимаюсь этим блоггом как отдельным видом заработка. Я сотрудничаю с разными компаниями и рекламирую классные интересные проекты разных локальных отечественных предпринимателей, таким образом поддерживая малый бизнес и развивая свой аккаунт. Сейчас, я учусь в кулинарном колледже, и планирую поступить в институт Гастрономии, чтобы ещё лучше разбираться в кулинарном искусстве и в будущем написать кулинарную книгу или открыть ресторан.

Список литературы

1. Википедия. Свободная энциклопедия. [Электронный ресурс]
Режим доступа: <https://ru.wiktionary.org/wiki/%D1%84%D1%83%D0%B4->

%D0%B1%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%BD%D0%B3 (дата обращения 15.03.2022г.)

2. Фуд-блогинг: как красиво сфотографировать еду. [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://1gai.ru/baza-znaniy/sovety/524749-fud-blogging-kak-krasivo-sfotografirovat-edu.html>

Научные руководители:

Елена Борисовна Семенова,

Нуне Эрнестовна Закарян

преподаватели

Болотова Оксана Дмитриевна

преподаватель специальных дисциплин

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»

г. Томска

ТЕНДЕНЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ СЕРВИС-ГРУППЫ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общественное питание является неотъемлемой частью жизнедеятельности человека и современного общества, занимая особое место в сфере услуг. Экономическая ситуация в стране в целом определяет человеческие потребности, что включает в себя эффективное использование свободного времени. Это отражается и на потребности человека питаться «вне дома», особенно при проведении значимых мероприятий (свадьбы, юбилеи, корпоративные торжества и т.д.).

Предприятия питания различных типов предлагают разные форматы услуг от доставки еды до сервиса файн-дайнинг.

Таким образом, «ценители свободного времени» не только подвержены современному тренду, но и желают получить в сфере питания качественную услугу с точки зрения обслуживания.

Именно культура обслуживания является неотъемлемой частью в системе «потребитель-исполнитель». Одним из первых исполнителей, с которым сталкивается потребитель, это сервис-группа.

Сервис-группа – это обслуживающий персонал, который подбирается индивидуально в соответствии с типом предприятия и характером деятельности, а также особой функциональностью.

Функциональный сервис – это последовательность и эффективность действий: кто что делает и в каком порядке; время каждой транзакции; слаженность процессов. Основная задача – попасть в функциональные потребности ключевой аудитории [1].

Например, сервис-группа в ресторане может включать такой персонал, как администратор, менеджер банкетной службы, сервис-менеджер, хостес, официанты, бармены, сомелье, бариста. У каждого есть свой функционал, свои выполняемые задачи и операции, что в целом отличает данную сервис-группу, как сотрудников ресторана.

К современной тенденции организации преподавания сервис-группы для предприятий общественного питания можно отнести пошаговый подход со спецификой имитационного моделирования при постановке практических производственных задач.

Применение в учебном процессе анализа реальных производственных ситуаций помогает решить проблемы профессионального обучения и общего социального развития обучающихся, путем таких средств и методов, которые обеспечивают развитие личности и формируют у человека способности исследовательского и творчески преобразующего отношения к окружающей действительности [3].

Имитационное моделирование как разновидность моделирования в педагогике включает в себя имитацию не полного производственного процесса или задачи, а отдельных его элементов. Оно проводится с целью акцентировать внимание обучаемого на каком-то важном понятии, категории, предоставляет учащимся возможность в творческой обстановке сформировать и закрепить те или иные навыки производственного процесса [3].

Имитационное моделирование используется с целью обучения команды обслуживающего персонала в максимально приближенных и конкретных условиях с учетом постановок практических задач.

При отработке производственных задач на базе колледжа важно учитывать следующие принципы педагогической техники (по А.А. Гину):

1. Принцип свободы выбора.

В любом обучающем или управляющем действии, где только возможно, предоставлять ученику право выбора. С одним важным условием – право выбора всегда уравнивается осознанной ответственностью за свой выбор.

2. Принцип открытости.

Не только давать знания – но и еще и показывать их границы. Сталкивать обучающихся проблемами, решение которых лежат за пределами изучаемого курса. Использовать в обучении открытые задачи.

3. Принцип деятельности.

Освоение обучающимися знаний, умений, навыков преимущественно в форме деятельности.

4. Принцип обратной связи.

Регулярно контролировать процесс обучения с помощью развитой системы приемов обратной связи.

5. Принцип идеальности.

Максимально использовать возможности, знания, интересы самих обучающихся с целью повышения результативности и уменьшения затрат в процессе образования [2].

Этапы моделирования работы сервис-группы со студентами [4]:

1. Этап. Принятие заказа (ознакомление, обсуждение и разбор услуги для заказчика).
2. Этап. Определение сервис-группы. Распределение ролей.
3. Этап. Подготовка к мероприятию. Подбор и расчет всего необходимого, подготовка чек-листов операций.
4. Этап. Проигрывание ситуации.
5. Этап. Рефлексия, как анализ и самоанализ работы сервис-группы, обратная связь.

На первом этапе приема заказа со студентами идет ознакомление, обсуждение и разбор услуги для заказчика, обсуждается со студентами в классной аудитории при наличии классной доски. Преподаватель выступает в роли заказчика. Студенты – в роли менеджера банкетной службы или администратора ресторана.

Поступил заказ № 1. «Компания X». Проведение выездного банкета на 150 человек.

Задача студентов принять заказ у условного заказчика, уточняя через вопросы детали мероприятия: место проведения, вид банкета, время начала и окончания банкета, меню и т.д.

На втором этапе, согласно принятому заказу, определяется состав обслуживающего персонала и его количество.

Третий этап. Подготовка к мероприятию. Подбор и расчет мебели, схема расстановки мебели, подбор и расчет посуды согласно меню и методам и формам обслуживания, методам подачи блюд и напитков, подбор и расчет текстиля, продумывание сервировки.

Подготовка чек-листа (фрагмент) зала к обслуживанию:

1. Расставить столы, согласно схеме.
2. Накрыть скатертями.
3. Сервировка стола посудой (тарелки, приборы, бокалы, текстиль).
4. Подготовка персонала к работе.

Составление схемы расстановки готовых блюд и напитков, согласно меню и предварительной сервировки.

Подготовка чек-листа (фрагмент) сервировка стола готовыми блюдами и напитками:

1. Безалкогольные напитки в бутылках и в кувшинах.
2. Холодные закуски: мясное ассорти, рыбное ассорти...
6. Хлеб и бутерброды с икрой...

На четвертом этапе целесообразно использовать моделирование в кабинете организации обслуживания, входящий в специализированный центр компетенций ресторанный сервиса, оборудованный по мировым стандартам.

Студент, в роли администратора, руководит всем процессом заказа. Распределяет операции из чек-листа между студентами (официантами), объясняет, что и как нужно делать, контролирует их действия и последовательность исполнения, выступая в роли координатора. После подготовки зала идет проигрывание процесса обслуживания. Студент в роли администратора закрепляет студентов в роли официантов по позициям в зале и закрепляет за каждым стол для обслуживания. Инструктирует по правилам обслуживания и подачи блюд, напитков. Далее идет моделирование обслуживания. Преподаватель, выступая в роли гостя, создает непредвиденные ситуации, например, роняет салфетку на пол, озвучивает, что официант пролил воду на гостя, гость разбил бокал, отказался от блюда и т.д.

Преподаватель наблюдает за учебным процессом, дает не прямые подсказки в виде вопросов.

Пятый этап. Рефлексия, как анализ и самоанализ работы сервис-группы, обратная связь.

Таким образом, профессиональная педагогическая задача для преподавателя – максимально приблизить практическую деятельность к реальным условиям, для того чтобы студенты на реальном заказе смогли выполнить свою работу профессионально и качественно.

Список литературы

1. Гвоздовская В. Как поставить сервис в ресторане / https://restoranoff.ru/solutions/management/Как_postavit_servis_v_restorane/
2. Гин А.А. Приемы педагогической техники: Свобода выбора. Открытость. Деятельность. Идеальность: Пособие для учителя // А.А. Гин. – 13-е изд. – М.: Вита-Пресс, 2013 / <https://docplayer.com/82726860-Priemy-pedagogicheskoy-tehniki-a-gin.html>
3. Красноспелова Т. Современные педагогические методы и технологии в профессиональном образовании // Т. Красноспелова / <https://pandiaonline.ru/text/79/476/50159.php>
4. Мусатов А. Семинар-практикум для управляющих и владельцев ресторанов // А. Мусатов / <https://www.amusatov.com>

Бочкова Анастасия Геннадьевна,

студент 3 курса

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

г. Екатеринбург

НАПИТОК НАРОДОВ КРАЙНЕГО СЕВЕРА КАК ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ УРАЛА

Население крупных городов часто оказывается в ситуации отсутствия полноценного отдыха и правильного питания, что в дальнейшем сказывается на иммунитете.

Необычное сочетание ингредиентов напитка народов Крайнего Севера – Ватутэл создают тонизирующие и антисептические свойства жидкости. Напиток Ватутэл по своему составу большее отношение имеет к кухне эвенов

[3]. В состав напитка входят: свежие ягоды брусники, вода, листья иван-чая и пшеничная мука [1]. Мука прожаривается на сковородке до золотистого цвета. В кастрюле с водой доводят до кипения бруснику, дают настояться 10 минут, после чего добавляют листья иван-чая. С листьями на медленном огне настаивают напиток 15 минут. Отвар остужают, процеживают, добавляют прожаренную муку и взбивают до образования пены.

В ягодах брусники содержится бензойная кислота. Эта кислота тормозит процессы брожения и гниения, обладает антибактериальными свойствами, чем и объясняются полезное действие брусники и ее способность долго не портиться. Есть в бруснике и другие полезные вещества: органические кислоты – лимонная, яблочная и некоторые другие, сахара, витамин С, каротин, дубильные вещества и минеральные соли.

Энергетическая ценность брусники в 100 г.: 46 ккал (0,7% – белки, 0,5% – жиры, 8,2% – углеводы, 2,5% – пищевые волокна).

Иван-чай также обладает полезными свойствами. Элементы, содержащиеся в этой душистой траве, тонизируют организм, делают кости и зубную эмаль крепче, уменьшают вероятность появления судорог, оптимизируют процессы кроветворения, способствуют укреплению позвоночника, предупреждают сердечные заболевания.

Энергетическая ценность Иван-чая в 100 гр.: 103 ккал (24,3% – белки, 31% – жиры, 44,7% – углеводы, 10,6% – пищевые волокна).

Мука пшеничная обладает определенным витаминно-минеральным составом, что вносит важный вклад в общий рацион. В 100 гр продукта мука содержит в среднем 10% суточной дозы витаминов В1, В4, В6, В9. Столько же в муке содержится и витамина Е – важнейшего элемента антиоксидантной защиты организма.

Энергетическая ценность пшеничной муки в 100 г.: 334 ккал (10,8% – белки, 1,3% – жиры, 69,9% – углеводы, 3,5% – пищевые волокна).

Цель конкурсной работы – изучение возможности использования альтернативных видов муки в производстве напитков для предприятий общественного питания.

Задачи научного исследования:

- изучение технологических особенностей производства напитков;
- определение органолептических показателей качества экспериментальных образцов;
- расчет пищевой и энергетической ценности экспериментальных образцов;
- анализ витаминно-минерального состава экспериментальных образцов;
- проведение экономических расчетов, в т.ч. себестоимости разработанного образца.

Новизна исследований заключается в использовании нетрадиционного сырья при изготовлении напитков на предприятиях общественного питания.

Обоснование потребности работы заключается в том, что применение альтернативных видов муки в рецептуре напитков позволяет:

- повысить пищевую ценность и витаминно-минеральный комплекс изделий;
- улучшить органолептические показатели изделия
- рассчитать и проанализировать себестоимость новых рецептов с использованием нетрадиционных видов муки в рецептуре напитков.

Для научного исследования были выбраны следующие образцы:

- Контрольный образец – напиток Ватутэл с использованием муки пшеничной;
- Образец №1 – напиток Ватутэл с заменой 100% муки пшеничной на амарантовую;
- Образец №2 – напиток Ватутэл с заменой 100% муки пшеничной на льняную;

– Образец №3 – напиток Ватутэл с заменой 100% муки пшеничной на овсяную;

– Образец №4 – напиток Ватутэл с заменой 100% муки пшеничной на кунжутную.

При проведении органолептического анализа были обнаружены общие недостатки в консистенции контрольного напитка, которая содержала нерастворившиеся крупинки жареной муки, что негативно сказывалось на восприятии блюда. Образец №2, содержащий льняную муку, по своим органолептическим качествам превосходил другие образцы. Льняная мука хорошо растворилась в напитке, спустя непродолжительное время напиток ослизневает. Ватутэл с льняной мукой не только тонизирующий и витаминный, но обладает обволакивающим действием, благоприятно сказывающимся на желудочно-кишечном тракте. Образование гетерогенной системой полисахаридов вязкости напитка в корне изменило его консистенцию – напиток по консистенции напоминает кисель.

Льняная мука обладает рядом полезных свойств: нормализация микрофлоры кишечника, улучшает состояние волос и кожи, является отличным профилактическим средством, предотвращающим возникновения артроза, ревматизма, артрита [4]. Перед производством муки из семян льна отжимают масло, но полезный витаминный и нутриентный состав остаётся. Особенностью углеводов семени льна является содержание в них водорастворимых полисахаридов – пентозанов, которые при замачивание образуют слизь. Данная полисахаридная слизь легко пептизируется в воде с образованием вязких гелей [2].

Результаты расчета витаминно-минерального комплекса представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Состав и количество витаминно-минерального комплекса в 100 граммах готового напитка

Показатели	Контрольный образец	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4
Кальций, мг	30,044	43,862	53,270	33,768	43,862

Магний, мг	10,028	32,764	46,876	19,240	43,838
Железо, мг	0,249	0,877	0,693	0,484	0,131
Фосфор, мг	24,148	70,306	78,636	50,02	94,806
Калий, мг	90,536	128,364	158,254	106,02	120,034
Бета-каротин, мг	33,750	33,750	33,750	33,750	33,750
Витамин В ₁ , мг	0,0243	0,0193	0,1599	0,0409	0,2556
Витамин В ₂ , мг	0,0229	0,0376	0,0341	0,0284	0,0456
Витамин С, мг	5,825	6,035	5,856	5,825	5,825

Расчетами установлено, что у экспериментальных образцов примерно одинаковое содержание витаминов и минеральных веществ, но образец №2 имеет большее содержание полезных веществ витаминно-минерального состава в большинстве случаев.

Проанализировав данные всех четырех образцов, самым сбалансированным из них был выбран брусничный чайный напиток с содержанием льняной муки, т.е. образец №2.

Новая рецептура напитка, содержащего льняную муку, получила название «Дикий бархат».

В результате расчета себестоимости и розничной цены напитков была составлена сравнительная таблица розничной цены контрольного напитка и нового (таблица 2).

Таблица 2 – Сравнительная характеристика цены контрольного и нового напитка

Наименование напитка	Цена 1 порции блюда, руб.	Отклонение, руб
Контрольный образец	153,57	3,18
«Дикий бархат»	156,75	

Полученные данные показывают незначительную разницу между контрольным и напитком «Дикий бархат».

На основании проведенного анализа, сделан вывод, что напиток «Дикий бархат» имеет хорошую пищевую ценность, сравнительно исследуемых

объектов. Также новую рецептуру можно включить в ассортимент меню заведений общественного питания города Екатеринбург, в связи с отсутствием схожих рецептов на рынке и соответствия идее предприятий о здоровом питании, а также ценовой политике.

Список литературы

1. Ватутэл – необычный напиток народов Крайнего Севера [Электронный ресурс] / Global Cook – Режим доступа: <https://globalcook.ru/recipe/vatutel/>
2. Сапрунова, И.А. Мука льняная – перспективный источник пищевых волокон для разработки функциональных продуктов [Текст] / И.А. Сапрунова, О.Г. Чижикова, О.Н. Самченко // Техника и технология пищевых производств. – 2010. – №4. – С. 50–54.
3. Традиции народов Крайнего Севера: пища [Электронный ресурс] / Исследовательские Экспедиции – Режим доступа: <https://classicexpeditions.jimdofree.com/традиции-народов-крайнего-севера-пища/>
4. Типсина, Н.Н. Льняная мука как биологически активная пищевая добавка [Текст] / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнёва // Вестник КрасГАУ. – 2015. – №3. – С. 56–59.

Научный руководитель
Н.В. Заворохина., д.т.н., доцент

Вахрушева Анна Александровна,
преподаватель общепрофессиональных дисциплин
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»,
г. Екатеринбург

РОЛЬ НАСТАВНИЧЕСТВА ПРИ ПОДГОТОВКЕ К ЧЕМПИОНАТАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

Одним из ключевых условий инновационного развития и конкурентоспособности российской экономики является формирование и развитие кадрового потенциала [1]. Профессиональные образовательные организации зачастую не могут предусмотреть все происходящие изменения и постоянное обновление технической и технологической составляющей современного инновационного производства. Необходима система, своего рода программа формирования человека, который будет не только технически грамотным специалистом, но и морально преданным тому производству или профессии, которой он посвящает время. Такой системой является система наставничества [2].

XXI век – век новых технологий и инноваций, век нового мышления и нового отношения к происходящим переменам. Динамичность и взаимосвязь происходящих перемен требуют нового подхода к системе образования. Одним из таких нововведений является движение «WorldSkills».

Сегодня в нашей стране движение «WorldSkills» набирает всё большую силу, и оно направлено на повышение престижа рабочих профессий и квалификации работников, на привлечение молодежи и уже зрелых специалистов в производственные секторы экономики, а также на совершенствование квалификационных стандартов по рабочим профессиям и

специальностям профессионального образования с учетом национальных и международных требований к профессиональным компетенциям.

При подготовке участников к конкурсам огромную роль играет наставник. От того, насколько он компетентный и высококвалифицированный специалист в данной сфере, имеет ли лидерские качества, зависит результат.

Деятельность наставника заключается в том, чтобы создать благоприятные условия, оказать помощь в раскрытии и оценке своего личного и профессионального потенциала, развитие лидерских, организационных, коммуникативных навыков, выявления и совершенствования способностей и талантов, стимулирования инициативы и творчества.

В ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» существуют различные вариации форм наставничества при подготовке к чемпионатам профессионального мастерства. Наставники передают свой опыт, раскрывают в участниках профессиональный потенциал, развивают стремление к самосовершенствованию, организационные, коммуникативные навыки.

В форме наставничества **«преподаватель-ученик»**, преподавателями и мастерам производственного обучения в 2016 г. были подготовлены учащиеся школы г. Полевского к чемпионату «JuniorSkills», который проходил в рамках Международного чемпионата «WorldSkills». В лаборатории Техникума, школьникам были созданы все условия для подготовки к чемпионату. Неоднократно проводились отработки блюд и изделий, и оттачивались навыки владения на высокотехнологичном оборудовании. В результате кропотливой подготовки наши подопечные заняли 3-е призовое место.

Также активно реализуется форма **«преподаватель – студент»**. В подготовке студентов к профессиональным конкурсам «WorldSkills», наставник становится для обучающихся «путеводителем», помощником в организации подготовки к чемпионату и создателем благоприятного климата. Об этом свидетельствуют стабильные показатели техникума. Ежегодно, начиная с 2014 года, наши наставники, а их немало, подготовили призеров по таким компетенциям как «Поварское дело», «Хлебопечение», «Ресторанный

сервис», «Кондитерское дело». Несмотря на то, что компетенции разные, при подготовке участников наставники советуются между собой, обсуждают эстетическое оформление блюд или изделий, их вкусовые качества. В общем, работают командой, а, как нам известно, только командный дух приводит к победе.

В форме наставничества **«студент – студент»** взаимодействие обучающихся приносит также хороший результат. Студент, обладающий организаторскими и лидерскими качествами, имеющий опыт участия и достижения в чемпионате, при подготовке оказывает весомое влияние на наставляемого. Ведь кто, как не он может передать все те нюансы, которые необходимы для высоких достижений.

Большой опыт обрела одна из вариаций формы наставничества **«преподаватель – преподаватель»** при подготовке к чемпионату «WorldSkills» «Навыки мудрых». Независимо от разницы в возрасте и стажа работы в учебном заведении, опытный практик в этой сфере деятельности, передает все свои знания и умения для достижения высокого результата. Наставники стараются создать оптимально комфортные условия, как психологические, так и коммуникативные. Это очень сложный и кропотливый труд. В нашей практике наставники моложе и стаж работы их значительно меньше; казалось бы, учить в данной ситуации тяжелее, но наставляемый прислушивается к мнению молодого наставника, принимает все замечания. Своими креативными идеями и умениями быстро адаптироваться в новых условиях наставник направляет более опытных работников к высоким достижениям. По результатам работы каждый год техникум занимает призовые места.

Результаты достижений ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» на чемпионатах «WorldSkills» представлены в таблице 1.

Год участия	Наименование компетенции	Результат
2022 г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	3 место
	«Кондитерское дело»	два 1-х места

	«Хлебопечение»	3 место
	«Ресторанный сервис»	2 место, 3 место
	«Осетинские пироги»	3 место
2021 г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	2 место
	«Хлебопечение»	2 место
	«Ресторанный сервис»	3 место
	«Навыки мудрых» региональный уровень	
	«Поварское дело»	1 место
2020 г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	3 место
	«Хлебопечение»	2 место
	«Навыки мудрых» региональный уровень	
	«Поварское дело»	1 место
	«Навыки мудрых» национальный уровень	
	«Поварское дело»	5 место
2019 г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	3 место
	«Хлебопечение»	3 место
	«Ресторанный сервис»	3 место
2018г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	1 место
	«Кондитерское дело»	2 место
	«Хлебопечение»	3 место
	«Ресторанный сервис»	3 место
	«Молодые профессионалы» юниоры, региональный уровень	
	«Поварское дело»	1 место
	«Навыки мудрых» региональный уровень	
	«Поварское дело»	1 место
2017г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	2 место
	«Кондитерское дело»	3 место
	«Осетинские пироги»	3 место
2016г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	1 место
	«JuniorSkills», международный уровень	
	«Поварское дело»	3 место
2015г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	3 место
	«Кондитерское дело»	2 место
2014 г.	«Молодые профессионалы» региональный уровень	
	«Поварское дело»	4 место
	«Кондитерское дело»	3 место
	«Хлебопечение»	2 место

Таблица 1. Результаты достижений ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» на чемпионатах «WorldSkills»

Создание необходимых условий, правильная организация работы наставников, слаженная командная работа, тесное взаимодействие нашего коллектива приводят к победам в чемпионате.

Список литературы

1. Багракова, А. Я. Наставничество в организации / А. Я. Багракова // Управление развитием персонала. – 2008. – №4.

2. Толчинская, А.В. Наставничество в образовании: современная практика: сборник материалов международной (заочной) научно-практической конференции. 20 ноября 2019 года // Государственное автономное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития образования и социальных технологий». – Курган, 2019. – 188 с.

Электронные ресурсы

1. WorldSkills: что это за движение и кому оно нужно? // Образовательный форум «Навигатор поступления». – URL: <https://propostuplenie.ru/article/worldskills-russia-chto-ehto-za-dvizhenie-i-komunuzhny-ego-chempionaty/>. – Текст: электронный.

Сергеева Дарья Максимовна,

Велижанцева Полина Юрьевна

студентки 1 курса

Шайдиянова Надежда Дамировна,

студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

г. Екатеринбург

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Еда – это необходимость,

но разумная еда – это

искусство.

Ларошфуко.

Целью нашей работы является снижение вредного воздействия продуктов питания на здоровье человека.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- раскрыть сущность понятия «экологическая безопасность продуктов питания»;
- изучить влияние биодобавок на здоровье человека;
- разработать рекомендации по безопасному выбору продуктов питания.

Методы: анализ литературных источников.

Актуальность проблемы безопасности питания с каждым годом возрастает, поскольку именно обеспечение безопасности сырья и продуктов является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей. Мы задумались, с чем связан стремительный рост таких серьезных заболеваний, как ожирение, ишемическая болезнь сердца, аллергия, рак, сахарный диабет?

Исследовав множество литературы, мы пришли к выводу, что одна из главных причин – нарушение структуры питания. Рацион современного человека не обеспечивает организм необходимым количеством витаминов, минералов, аминокислот.

Проблема обеспечения безопасности пищи является важнейшим государственным научным приоритетом, направленным на сохранение и улучшение здоровья населения, производство высококачественных и безопасных продуктов. Ухудшение экологической ситуации в мире, связанное, прежде всего, с антропогенной деятельностью человека, повлияло на качественный состав потребляемой пищи. Именно с продуктами питания в организм человека из окружающей среды поступает до 70% загрязнителей различной природы.

В связи с этим обеспечение безопасности и качества продовольственного сырья и пищевых продуктов является одной из основных задач, определяющих здоровье человеческого общества и сохранение его генофонда. Употребление экологически чистых продуктов является основой жизнедеятельности, дает возможность увеличить длительность жизни в отличие от продуктов, выращенных на химикатах, которые провоцируют множество заболеваний. Высокое содержание витаминов и микроэлементов (в экопродуктах полезных веществ примерно на 50% больше, нежели в обыкновенной еде).

Сейчас набирают популярность так называемые комплексные добавки (например, различные варианты добавки "Капол"), которые предназначены для использования в определенных пищевых продуктах. Эти добавки состоят из ряда других Е-добавок, смешанных между собой в определенных пропорциях.

В связи с увеличением количества добавок был расширен диапазон маркировки. Сейчас Европейским союзом ежегодно утверждаются и добавляются в список разрешенных для использования в пищевой

промышленности несколько добавок. Такие добавки после индекса E содержат код больше 1000, например E1422.

За многолетнюю историю пищевые добавки показали свою полезность и эффективность в улучшении качества продуктов, увеличении срока их хранения, повышении вкусовых и других характеристик. Конечно, есть ряд добавок, которые не совсем положительно влияют на организм, но, тем не менее, нельзя игнорировать и их пользу. Например, широко применяемая в мяскоколбасной промышленности добавка E250 (нитрит натрия), препятствует развитию опаснейшего заболевания – ботулизма

Более 60 % продуктов пресыщены химическими добавками: консервантами, ароматизаторами, загустителями и пр. Они «прилипают» к стенкам сосудов, загрязняют кровь, накапливаются в печени. Токсичность некоторых ингредиентов проявляется не сразу, а спустя десятилетия. Часто являясь сложными химическими соединениями с примесями тяжелых металлов, химические красители могут серьезно влиять на кожу и вызывать тяжелые аллергические реакции, включая дерматит и рак кожи.

Выбор продуктов питания начинается с органолептической оценки товара и упаковки, то есть анализа их внешнего вида, запаха и других характеристик с помощью органов чувств. Необходимо обращать внимание на показатели пищевой ценности, наличие компонентов, полученных с применением ГМО.

В ходе своего исследования мы выяснили, какое влияние на наш организм оказывают привычные продукты потребления. А также узнали, что такое пищевые добавки, исследовали самые популярные из них, узнали об их вреде и определили значение питания в жизнедеятельности человека.

Список литературы

1. Беляев, Д. К. Общая биология : учебник / Д. К. Беляев, П. М. Бородин, Н. А. Воронцов. - М.: Просвещение, 2020.

2. Экологически чистые продукты питания, почему они безопасны для человека. – Текст : электронный // Шефмаркет. Готовить легко. – URL : <https://www.chefmarket.ru/blog/jekologicheski-chistye-produkty-pitaniya/>

Научный руководитель:

Пузанова Любовь Николаевна,
преподаватель

Веркеенко Матвей Игоревич

студент 1 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

Баранчинский электромеханический техникум

п. Баранчинский

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИХ ТЕНДЕЦИИ РАЗВИТИЯ В ИНДУСТРИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В условиях экономического кризиса успешное конкурентное поведение на рынке и эффективное функционирование предприятий питания невозможно без изучения и внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей, т.е. внедрения инноваций.

Инновации – не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым. Инновации в общественном питании – это современные технологии, авангардные течения и передовые устройства.

Иновация (от англ. innovation) – это внедренное новшество, повышающее эффективность и конкурентоспособность деятельности и продукции, востребованной рынком.

Основное направление развития инноваций в общественном питании - инновации в технологии производства продукции – применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки продукции, которые дают возможность сократить время производства продукции общественного питания и повысить эффективность работы производства.

Преимущества производства с применением передовых технологий обработки продуктов на высокопроизводительном оборудовании, при строгом санитарном контроле за качеством выпускаемой продукции становятся основой интенсификации производственного процесса и залогом успешной коммерческой деятельности ресторанного бизнеса

Цель: привлечение новых клиентов и повышение прибыли (стандартно для любого бизнеса);

Задачи: оптимизация производства в условиях повышенного и специфичного спроса у потребителей на новшества при учете отсутствия изменения цен на продукцию и услуги на предприятиях общественного питания или изменения в пользу потребителя.

Молекулярная кухня — раздел трофологии, связанный с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи.

При приготовлении пищи сторонники «молекулярной кухни» учитывают физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи. В частности, один из постулатов состоит в том, что для достижения желаемой степени готовности продукта температура тепловой обработки важнее длительности приготовления.

Наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом, называется - ФУДПЕЙРИНГ. Новое инновационное направление в кулинарии может стать для поваров источником вдохновения

для их творчества. Фудпейринг – позволяет создать новый кулинарный шедевр, с необычными вкусовыми комбинациями. При всём этом Фудпейринг не основывается на существующие рецепты, а основывается на вкусовых сочетаниях, подобранных научными исследованиями

ФБЮЖН кулинария– основное понятие звучит как — смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока.

ФБЮЖН кулинария становится всё больше популярной не только из-за экзотики в своём направлении, она является идеальной в своих сочетаниях ароматов специй, гармонии равновесия и лёгкости разных продуктов. Одним из основных правил ФБЮЖН кулинарии является свежесть и высокое качество продуктов, которые будут использоваться в приготовлении блюда.

Арт – визаж как искусство в украшении блюд. АРТ ВИЗАЖ представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия.

Карвинг – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам, составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятии общественного питания. Кулинарный визаж – это искусство подачи и украшения блюд, и обращено оно прежде всего, к воображению посетителя предприятия, чтобы создать ему настроение. Умение повара сделать блюдо красивым и оригинальным одна из составных частей АРТ–ВИЗАЖА в кулинарии.

Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Ключевую роль в развитии кулинарии сегодня играет новейшее оборудование, которое обеспечивает безопасность продукции, способствует повышению качества выпускаемой продукции, повышает производительность труда и позволяет автоматизировать процесс приготовления пищи.

Изучив виды современного оборудования предприятий общественного питания. Назову некоторые из них.

"Стефан-гриль также предназначен для приготовления продуктов "с дымком" с использованием окуривателя (поставляется отдельно), это

позволяет придать Вашему продукту запах и аромат блюда, приготовленного на открытом огне на древесных углях.

Cookvac - уникальное гастрономическое изобретение испанских поваров, является компактным прибором для приготовления пищи и пропитки в вакууме, запатентованным более чем в 160 странах мира.

Аппарат GASTROVAC представляет собой вакуумную кастрюлю, которая искусственно создает низкое давление при отсутствии кислорода, что значительно снижает температуру жарки или тушения, сохраняя текстуру, цвет и питательные вещества продукта. Кроме того, Cookvac создает эффект губки. Когда давление в кастрюле восстанавливается, продукт впитывает всю жидкость вокруг него, позволяя достигать бесконечного количества сочетаний ингредиентов и вкусов.

При жарке в масле пища подвергается температурному воздействию 170-180°C и выше. Эти процессы вызывают окисление масла и потерю питательных веществ. В аппарате Cookvac можно жарить при температуре 90°C, что увеличит срок годности масла в 7-8 раз.

Вакуумная пропитка ускоряет процесс впитывания маринадов, уксусов, соли, специй, мясного сока, бульона и т.д. При этом текстура не нарушается, поскольку вакуумирование проходит поэтапно и % вакуума регулируется автоматически.

Технология Thermomix — это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. Т.е. фактически термомиксер - это мини-котел для приготовления пищи с функцией перемешивания.

Для продуктов из овощей и фруктов чрезвычайно важна скорость обработки продукта. Воздействие высокими температурами необходимо для минимизации микробиологического фона, растворения сахаров в массе, гомогенизации массы. Чем меньше при этом время воздействия высоких температур на овощ или фрукт, тем в меньшей степени происходит потеря витаминной гаммы продукта.

Термомиксер незаменим для приготовления пюре, суфле, сыров, мясных, рыбных фаршей и начинок.

Таким образом, можно сделать вывод, что задачи, которые ставили перед собой индустрия общественного питания выполняются, благодаря использованию достижений научно-технического прогресса и широкому воображению современных кулинаров, шеф-поваров, рестораторов.

Список литературы

1. Куткина, М.Н. Пароконвектоматы требуют: знай, понимай и умей! Статья 1-я/ Куткина М.Н., Феденишина Е.Ю., Иванов Е.Л., Смирнов Д.В., Елисеева С.А.// Питание и общество.-2006.-№4.-С.24-26.;
2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; Под ред. А.И. Мглинца, - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736с.;
3. Статья «Скооквас – новое слово на кухне гастрономического ресторана», / Источник: <https://pitportal.ru/vestnik/section157/9036>, дата обращения 18.03.2022;
4. Статья «Новое слово в мире вкусной еды», / Источник: <https://www.prodazhny.ru/blog/foodpairing#:~:text=Фудпейринг%20—%20это%20целая%20наука,новое%20неповторимое%20блюдо%20или%20коктель>, дата обращения 18.03.2022;
5. Статья «Стефан-гриль», / Источник: <https://www.rp.ru/equipment/innovation/>, дата обращения 18.03.2022;
6. Статья «Технология Sous vide (су вид)», / Источник: <https://restoran-service.ru/blog/innovatsii-i-tekhnologii-v-obshchepite/tekhnologiya-sous-vide-su-vid-cto-eto/>, дата обращения 18.03.2022;
7. Статья «Термомиксинг – смешивание и нагрев», / Источник: <https://molekula-food.ru/termomiksing-smeshivanie-i-nagrev>, дата обращения 18.03.2022.

Научный руководитель
Р. В. Баранов, мастер производственного обучения

Волкова Мария Борисовна

студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Каменск-Уральский техникум торговли с сервиса»

г. Каменск-Уральский

МОЁ ПЕРВОЕ АВТОРСКОЕ БЛЮДО

Успех любого ресторана – в его кухне, основу которой составляют авторские блюда. Шеф-повар – главное лицо на кухне, он создаёт меню, на которое идут посетители, а помогают ему в этом инициативные повара. Тема авторского блюда очень актуальна в настоящее время, так как это первый этап разработки нового (фирменного) блюда, которое затем включается в меню предприятия питания. [1]

Сейчас в мире существует множество вкусных блюд. Но на мой взгляд, блюдо должно радовать не только вкусовые рецепторы, но и удовлетворять эстетические предпочтения человека.

Авторская кухня включает в себя не только создание новых рецептов, но и преобразование известных блюд. Взяв самый обычный продукт, можно сотворить кулинарный шедевр.

В своей работе я хотела показать, как простому шашлыку из говяжьей печени можно дать новое дыхание. Почему выбор пал на печень? Это связано с не самой благоприятной экономической ситуацией на рынке индустрии питания: рост инфляции, удорожание блюд, - всё это ведёт к снижению потока потребителей в рестораны. Блюда из мяса становятся самыми дорогими в меню и не всем по карману. Субпродукты (печень) стоят на порядок дешевле говядины, а по пищевой ценности и вкусовым качествам не уступают ей. Благодаря быстрому приготовлению печени, сокращается время тепловой обработки, снижаются энергозатраты предприятия.

В состав моего авторского блюда входят: шашлыки из говяжьей печени в беконе, запеченный картофель, лук фри, соус с яблоком и луком, маринованный лук, свежие редис и пекинская капуста, свежее испеченные сдобные батончики.

Начинать приготовление этого блюда стоит с хлебобулочного изделия. Для сдобных батончиков понадобится 100 г сдобного дрожжевого теста и мука на подпыл. Делим тесто на 7 равных кусочков, после чего формируем из них шарики. Получившиеся шарики необходимо подкатать, тем самым удаляя из теста воздух, закатать лепешечки в хорошие, тугие колбаски. Далее, ставим тесто на расстойку. Когда тесто поднимется, на батончиках следует сделать надрезы. Выпекаем при температуре 190 градусов до готовности. На выходе мы получаем красивые мини батоны.

Печень необходимо замариновать. Для маринада нужны: соевый соус, перец черный молотый, чеснок и соль. Перед маринованием следует нарезать печень на крупные куски, после того, как она будет зачищена от пленки и протоков. На 150 г печени понадобится 20 мл соевого соуса, 1 зубчик чеснока, соль и перец по вкусу. Следует, всё равномерно перемешать. Оставляем печень мариноваться минут на 20 в холодильнике. После того, как печень замаринуется, необходимо обернуть каждый кусочек беконом и насадить на шпажку, уложить на противень с фольгой. Готовые шашлычки поставить в жарочный шкаф до готовности. [2]

Для 100 г маринованного лука необходимо взять: 2 г соли, 4 г сахара, 5 мл растительного масла, 11 мл уксуса и 10 г укропа. Лук следует нарезать тонкими кольцами, чтобы он лучше замариновался.

В данном блюде картофель следует нарезать ножом гофре. Он придает картофелю необычную форму. Для запекания 170 г картофеля нужны: горчица 20 г, майонез 10 г, соль по вкусу и 2 зубчика чеснока. Добавив все ингредиенты в миску, нужно все хорошенько перемешать. Выкладываем картофель, на противень, смазанный маслом, и запекаем до готовности.

Для лука фри необходимо взять 40 г лука, 1 яйцо и 20 г муки. Лук нарезают кольцами толщиной около 5 мм. Перед жаркой во фритюре, лук панируют сначала в льезоне, а затем в муке, тогда корочка у лука образуется пышнее. Лук опускают в раскалённое масло на решетке. Жарится лук до красивого золотистого колера.

Соус готовится из 100 г сметаны, 20 г яблок, 15 г лука, соли и сахара по вкусу. Яблоки и лук необходимо нарезать мелким кубиком. В сметану закладываются нарезанные мелким кубиком ингредиенты и добавляются специи по вкусу. Все тщательно перемешивается.

Пекинскую капусту необходимо нарезать шашками. Редис натирается на тёрке гофре, чтобы создать эффект сетки. Огурцы следует нарезать четвертинками.

Когда все составляющие блюда будут готовы, можно начинать собирать композицию.

Приятного, Вам, аппетита!

Список литературы

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
2. Горячие закуски / Пер. с англ. О. Перфильева. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.: ил. – (Хорошая кухня).

Научные руководители:

Л.П. Елифанова, преподаватель

О.Н. Стенина, мастер п/о

Гаранина Альфия Рашидовна

преподаватель

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение

Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Г. Чебоксары

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ СТУДЕНТОВ ЧЕРЕЗ ПРОВЕДЕНИЕ МАСТЕР – КЛАССОВ

Понятие «мастер – класс» на протяжении длительного времени уверенно вошло в нашу жизнь. Это необходимая, важная и интересная составляющая при работе учителя, преподавателя, мастера. Мастер – класс является одной из важных форм повышения квалификации педагогов в системе образования; занятия, на которых мастера своего дела реализуют свой опыт и знания. Ведь целью любого мастер – класса является передача уникального педагогического опыта, **в течение занятия** научить и научиться чему-то конкретному.

Основными задачами мастер – классов являются:

- распространение современного педагогического опыта
- использование новых и современных технологий для воспитания и обучения
- увеличение и совершенствование квалификации и профессионального мастерства участников
- реализация преподавательских идей для роста и творчества, помощь в создании условий для профессионального общения педагогов.

Конечно, главным действующим лицом любого мастер – класса является педагог, обладающий необходимым количеством знаний, умений, навыков, современных компетенций, яркой индивидуальностью и признанием среди

коллег, а также имеющий свой багаж особенностей, подходов к тем или иным ситуациям, «фирменные фишки» отличий.

В ходе работы над мастер – классами, выделяется очень интересная особенность в плане документации. Эта группа включает в себя:

1. Содержание (положение),
2. лист регистрации участников,
3. памятка для преподавателя,
4. различные анкеты для участников, рекомендуемая литература,
5. сметы для закупки сырья и материалов.

Благодаря четко спланированным указаниям и действиям, можно провести данные мероприятия качественно и интересно.

Мастер – классы бывают разовыми или системными (когда разбираются несколько пунктов той или иной темы, ее особенности). Второй вариант является наиболее действенным, так как накапливаются дополнительные знания и темы раскрываются более детально и обширно.

Для кого наиболее рационально проводить мастер – классы? Для:

- для мастеров или педагогов, начинающих свой профессиональный путь
- для тех преподавателей, кто желает увеличить свой профессиональный уровень
- студентов, обучающихся, школьников, простого населения для приобретения новых знаний.

Проведение мастер – классов состоит из нескольких важных этапов:

- введение, или вступительная часть – руководитель рассказывает содержание занятия, основные аспекты, характеристики.
- основная часть – демонстрация материала, совместная отработка с учениками, а также обязательные комментарии, сопровождающие замечания и оценки
- обсуждение пройденного материала
- подведение итогов, обмен мыслями и впечатлениями.

Считаю, что одним из важных моментов является мотивационная составляющая для участников. Необходимо проводить и организовывать работу таким образом, чтобы полученные знания были нужны слушателям. Поэтому важно разработать каждый мастер – класс строго под определенную группу людей.

Дополнением может служить раздаточный материал, брошюры, видео – ролики, наглядные макеты.

Для преподавателя, после того, как он провел мастер класс, считаю, что необходимо проанализировать свое выступление, обозначить его сильные и слабые стороны, выявить запоминающие моменты и затем внести какие – либо изменения. Каких - то единых, строгих и важных правил для проведения мастер – классов нет. Это лишь опыт педагога, его «чутье» и интуиция, анализ восприимчивости слушателей, их заинтересованность. Важными составляющими мастер – классов являются интеллектуальное и эстетическое развитие педагога, а также развитие способности самостоятельно и нестандартно мыслить.

У мастер – классов есть свои неоспоримые преимущества:

- необычное соединение уникальности работ,
- приобретаются и закрепляются различные умения и навыки,
- развивается гибкость и разносторонность мышления.

Для обучающихся средних профессиональных образовательных учреждений мастер – классы, на мой взгляд, необходимы и нужны. Они помогают узнать новинки в той или иной области профессии, закрепить полученные знания с помощью различных практических элементов, попробовать реализовать новые элементы в их отработке совместно с мастером или преподавателем.

Список литературы:

1. Вигман С.Л. Педагогика в вопросах и ответах: Учеб. пособие. – М.: ТК Велби, 2004. -208 с.

2. Воспитание // Советский энциклопедический словарь. 4-е изд. – М.: Советская Энциклопедия, 1987. – С. 248.
3. Григорович Л.А. Педагогика и психология: Учебное пособие для студентов вузов. - М.: Гардарики, 2003. – С. 475.
4. Зимняя И.А. Педагогическая психология. - М., 2000.
5. Макаренко А.С. О воспитании – М; Политиздат, 2010г.
6. Машуков А.В. Организация и проведение мастер-классов. Методические рекомендации. Челябинск, 2007. - 13с.
7. Подласый И.П. Педагогика. Новый курс: Учебник для студентов педагогических Вузов в 2х книгах – М, 2009г.
8. Педагогическая энциклопедия – т.3, С. 369.
9. Педагогический энциклопедический словарь /Гл. ред. Бим-Бад Б.М. –М.: Изд-во БРЭ, 2002. – С. 528.
10. Педагогика: Учебное пособие для студентов педагогических учебных заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, А.И.Мищенко, Е.Н. Шиянов.--М.: Школа-Пресс, 2002.
11. Русских Г.А. Мастер-класс - технология подготовки учителя к творческой профессиональной деятельности //Методист. 2002 - N1 -С. 38 - 40.
12. Сухомлинский В.А. Сердце отдаю детям. Рождение гражданина – Кишинев: “Лумина”, 2009г.
13. Харламов И.Ф. Педагогика: Учеб. Пособие для студентов вузов, -М.: Гардарики, 2002. – С. 517.
14. Хофман, Франц. Мудрость воспитания. Педагогия. Педагогика.- М: “Педагогика”, 2009г.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СОУСОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АМАРАНТОВОЙ МУКИ

Аннотация. Сохранение и укрепление здорового питания населения России – стратегическая задача современного общества. Поэтому в последнее время актуальным стало создание функциональных продуктов питания. Соусы имеют большое значение в кулинарии. Соусы являются обогатителями блюд, улучшают внешний вид блюда. Таким образом, актуальной задачей является разработка и внедрение соусов с использованием амарантовой муки. Для расширения ассортимента соусов разработаны соусы с использованием амарантовой муки. Исследована замена пшеничной муки амарантовой в соусе молочном и сметанном, причем было предусмотрено как полная замена продукта, так и частичная – 50%. Оптимальными рецептурами были определены все четыре экспериментальных образца. Также представлена потребительская оценка соусов с содержанием амарантовой муки. На основании проведенных исследований можно с уверенностью говорить о возможности замены пшеничной муки амарантовой.

Ключевые слова: общественное питание, соусы, мука, амарант, пищевая ценность.

Соусы имеют большое значение в кулинарии. Соусы являются обогатителями блюд, улучшают внешний вид блюда. При правильном подборе соусов значительно может быть повышена питательная ценность того или иного блюда. Часто соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав. На рынке соусов наблюдается тенденция к увеличению потребительского спроса на продукцию из натурального сырья высокого качества, без искусственных добавок.

На сегодняшний день ассортимент соусов насчитывает более трех тысяч наименований. Традиционно рецептуры соусов различаются в зависимости от региона их производства и особенностей национальной кухни. Так, в США преобладают французские рецептуры салатных соусов на основе томат-продуктов, в скандинавской кухне акцент делается на петрушку, в немецкой – на шпинат и капусту, в Индии популярны острые соусы с имбирем, а в юго-восточной Азии распространены соусы на основе сои [1].

В последние годы на мировом рынке появился новый источник сырья для получения целой гаммы функциональных продуктов питания – амарант. Наиболее ценная особенность амаранта – отсутствие в его белке глютена. Продукты из зерна амаранта усваиваются в организме человека без негативного воздействия на волоски кишечника. Это делает их продуктами функционального назначения: они могут использоваться для профилактики заболеваний печени, желудочно-кишечного тракта и центральной нервной системы, сахарного диабета, остеопороза, пищевой аллергии, глютеневой энтеропатии. Семена амаранта в виде муки и крупы могут быть использованы как пищевые добавки для многих диетических продуктов – каш, хлебобулочных и кондитерских изделий. Полученная из зерна амаранта безглютеиновая мука – хороший источник белков растительного происхождения. Она может применяться при производстве хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и других продуктов питания с улучшенной пищевой ценностью [2].

Таким образом, актуальной задачей является разработка и внедрение соусов с использованием амарантовой муки.

Объект исследования – соусы с использованием амарантовой муки.

Цель исследования – разработка рецептур соусов, произведенных с использованием амарантовой муки.

Одним из основных преимуществ зерна амаранта перед другими традиционными культурами является высокое содержание легкоусвояемого белка (16-19%); незаменимых аминокислот, витаминов, макро- и

микроэлементов, жира (6-10%), который содержит более 70% моно- и полиненасыщенных жирных кислот (линолевая (Омега-6), олеиновая (Омега-9), линоленовая (Омега-3), арахидоновая, пальмитиновая кислоты и др.); по жирно-кислотному составу амарантовое масло близко к кукурузному. В амарантовой муке, в отличие от пшеничной или ржаной, нет глютена (клейковины). Сравнительный анализ пищевой ценности сырья представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Сравнительный анализ пищевой ценности сырья [3]

Название культуры, полуфабриката	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Крахмал, %	Кальций, (мг/100г)	Железо, (мг/100г)	Фосфор, (мг/100г)
Амарант	16	7,8	63	53,4	162	10,0	455
Пшеница	10	1,7	71	68,4	41	3,3	372
Кукуруза	9	4,6	74	67,9	20	1,8	256
Рожь	13	1,7	73	69,6	38	2,6	376
Гречиха	12	2,7	72	47,9	33	2,8	282
Рис	7	1,9	77	63,8	32	1,6	360
<i>Мука амарантовая</i>	<i>9,5</i>	<i>3,9</i>	<i>67,8</i>	<i>57,27</i>	<i>159</i>	<i>7,61</i>	<i>557</i>
<i>Мука пшеничная в/с</i>	<i>10,8</i>	<i>1,3</i>	<i>69,9</i>	<i>67,9</i>	<i>18</i>	<i>1,2</i>	<i>86</i>

В ходе исследований разработано 6 объектов исследования:

- объект №1 (контрольный) – «Соус молочный» с пшеничной мукой;
- объект №2 (контрольный) – «Соус сметанный» с пшеничной мукой;
- объект №3 – «Соус молочный» с амарантовой мукой;
- объект №4 – «Соус сметанный» с амарантовой мукой;
- объект №5 – «Соус молочный» с содержанием амарантовой муки 50% и пшеничной муки 50% от нормы закладки;
- объект №6 – «Соус сметанный» с содержанием амарантовой муки 50% и пшеничной муки 50% от нормы закладки.

Рецептуры объектов представлены в таблицах 2 и 3. За основу взяты рецептуры соусов молочного и сметанного из Сборника технических нормативов [4].

Таблица 2 – Рецептурный состав соусов молочных

Наименование продуктов	Объект №1		Объект №3		Объект №5	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко питьевое	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Масло сливочное	50	50	50	50	50	50
Мука пшеничная	50	50	0	0	25	25
Сахар-песок	10	10	10	10	10	10
Мука амарантовая	0	0	50	50	25	25
Выход	-					

Таблица 3 – Рецептурный состав соусов сметанных

Наименование продуктов	Объект №2		Объект №4		Объект №6	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Масло сливочное	50	50	50	50	50	50
Мука пшеничная	50	50	0	0	25	25
Мука амарантовая	0	0	50	50	25	25
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

В готовых изделиях (контрольном образце и образцах исследования) определили органолептические показатели [5]. Органолептическая оценка кулинарных изделий – это определение качества по внешнему виду, консистенции, цвету, вкусу и запаху при помощи органов чувств. Органолептические показатели соусов представлены таблице 4.

Таблица 4 – Органолептические показатели исследуемых соусов

Показатель	Характеристика
Объект №1 (контрольный «Соус молочный» с пшеничной мукой)	
Внешний вид	Однородная, без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир не расслаивается
Цвет	Белый со слабым кремовым оттенком
Консистенция	Густая
Вкус и запах	Характерны молочному соусу без запаха сырой муки, пригорелого молока, без постороннего вкуса и запаха, слегка сладковатый, характерный для молока.
Объект №2 (контрольный «Соус сметанный» с пшеничной мукой)	
Внешний вид	Однородная, без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир не расслаивается
Цвет	Белый
Консистенция	Густая
Вкус и запах	Характерны сметанному соусу без запаха сырой муки, без постороннего вкуса и запаха, характерный для сметаны, солоноватый, в меру кислый.
Объект №3 («Соус молочный» с амарантовой мукой)	
Внешний вид	Однородная, без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир не расслаивается
Цвет	Белый с кремовым оттенком
Консистенция	Средней густоты
Вкус и запах	Характерны молочному соусу без запаха сырой муки, пригорелого молока, без постороннего вкуса и запаха, слегка сладковатый, характерный для молока, имеет легкий ореховый привкус и аромат.
Объект №4 («Соус сметанный» с амарантовой мукой)	
Внешний вид	Однородная, без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир не расслаивается
Цвет	Белый с кремовым оттенком
Консистенция	Средней густоты
Вкус и запах	Характерны сметанному соусу без запаха сырой муки, без постороннего вкуса и запаха, характерный для сметаны, солоноватый, в меру кислый, легкий ореховый привкус.
Объект №5 («Соус молочный» 50/50)	
Внешний вид	Однородная, без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир не расслаивается
Цвет	Белый с кремовым оттенком
Консистенция	Густая
Вкус и запах	Характерны молочному соусу без запаха сырой муки, пригорелого молока, без постороннего вкуса и запаха, слегка сладковатый, характерный для молока.

Показатель	Характеристика
Объект №6 («Соус сметанный» 50/50)	
Внешний вид	Однородная, без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности, жир не расслаивается
Цвет	Белый со слабым кремовым оттенком
Консистенция	Средней густоты
Вкус и запах	Характерны сметанному соусу без запаха сырой муки, без постороннего вкуса и запаха, характерный для сметаны, солоноватый, в меру кислый.

Если заменять пшеничную муку полностью амарантовой, то появляется ореховая нотка и более темный цвет, а также консистенция становится более жидкой, в отличии от соусов на основе пшеничной муки. Но при использовании 50% от нормы закладки амарантовой муки этого не заметно.

Анализ пищевой ценности исследуемых соусов представлен в таблице 5.

Таблица 5 – Пищевая ценность исследуемых соусов

Наименование соуса	Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ				
		сух. вещ., г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	пищ. вол., г
Соусы молочные						
- с пшеничной мукой (образец №1)	45	11,90	1,72	3,29	6,46	0,09
- с амарантовой мукой (образец №3)	45	12,31	1,68	3,33	6,40	0,16
- с использованием амарантовой муки 50/50 (образец №5)	45	12,11	1,70	3,31	6,43	0,12
Соусы сметанные						
- с пшеничной мукой (образец №2)	45	16,02	1,57	8,88	4,99	0,09
- с амарантовой мукой (образец №4)	45	16,46	1,53	8,94	4,94	0,16
- с использованием амарантовой муки 50/50 (образец №6)	45	16,24	1,55	8,91	4,97	0,12

Произведенные аналитические расчеты пищевой ценности соусов показали, что при замене пшеничной муки амарантовой, повышается содержание сухих веществ, жиров и пищевых волокон, незначительно снижается содержание углеводов.

Для оценки биологической ценности соусов определяли аминокислотный скор по каждой из незаменимых аминокислот, используя расчетные аналитические методы (таблица 6). Исследования показали, что аминокислотный скор по всем аминокислотам выше у соуса молочного с полной заменой пшеничной муки на амарантовую. Таким образом можно сделать вывод, что использование амарантовой муки при приготовлении соусов повышает аминокислотный скор.

Таблица 6 – Аминокислотный скор исследуемых соусов, %

Показатель	Валин	Изолейцин	Лейцин	Лизин	Метионин	Треонин	Триптофан	Фенил-аланин
Соусы молочные								
Образец №1	27,97	32,03	38,04	37,78	21,77	33,39	32,35	28,03
Образец №3	29,52	33,35	38,48	41,74	22,74	37,16	34,97	28,37
Образец №5	28,74	32,69	38,26	39,76	22,26	34,77	33,56	28,20
Соусы сметанные								
Образец №2	26,73	28,47	30,60	29,75	18,25	26,85	24,84	21,75
Образец №4	28,29	29,80	31,04	33,76	19,22	29,66	27,48	22,10
Образец №6	27,51	29,14	30,82	31,76	18,73	28,26	26,15	21,93

Проанализирована экономическая эффективность разработанных соусов (таблица 7). Увеличившаяся стоимость соуса из-за высокой стоимости амарантовой муки не влияет на экономическую эффективность, так как при подаче соуса к основному блюду используется стандартная порция, не превышающая 50 г. Конечная стоимость соуса с полной заменой пшеничной

муки на амарантовую увеличилась на 1,22 рубля. Данная разница будет незаметна для потребителя, тем более для посетителя кафе, расположенного в центре города.

Таблица 7 – Анализ стоимости исследуемых соусов, руб.

Наименование соуса		Выход, г	Розничная цена	Отклонение	Цена с учетом наценки (200 %)
Соус «Молочный»	на основе пшеничной муки	50	11,28	-	33,84
	на основе амарантовой муки	50	12,50	+1,22	37,50
	на основе амарантовой и пшеничной муки 50/50%	50	11,89	+0,61	35,67
Соус «Сметанный»	на основе пшеничной муки	50	27,28	-	81,84
	на основе амарантовой муки	50	28,50	+1,22	85,50
	на основе амарантовой и пшеничной муки 50/50%	50	27,89	+0,61	83,67

Проведенная потребительская оценка, представленная на рисунке 1, выявила, что соусы с использованием амарантовой муки отличались от контрольных соусов вкусом и цветом. Кроме того, 2% потребителей заметили отличия в консистенции. Отличия в запахе и внешнем виде не отметил ни один потребитель. Потребители отметили, что соус с пшеничной мукой более густой, более светлый. По вкусу основное отличие касалось орехового привкуса, который придает амарантовая мука в соусе. Все потребители отметили именно присутствие орехового привкуса, а также то, что он положительно влияет на вкус соуса.

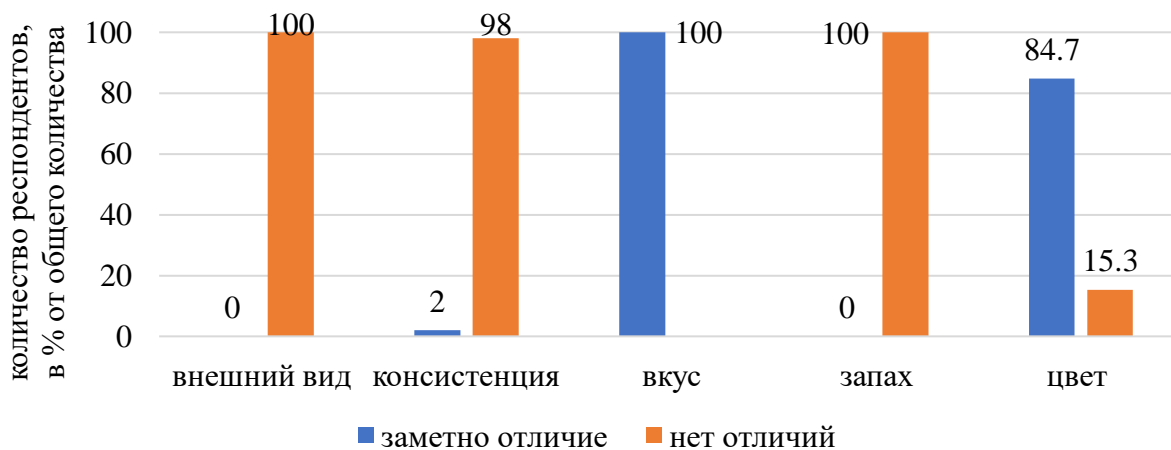


Рисунок 1 – Потребительская оценка разработанных соусов

Исследована замена пшеничной муки амарантовой в соусе молочном и сметанном, причем было предусмотрено как полная замена продукта, так и частичная – 50%. Оптимальными рецептурами были определены все четыре экспериментальных образца. Отличия состояли по консистенции – более жидкий соус с амарантовой мукой, вкусу – ореховый привкус, цвету – белый с кремовым оттенком.

Исследованы показатели качества соусов с использованием амарантовой муки в сравнении. Выявлено, что содержание сухих веществ в молочном соусе с использованием амарантовой муки составляет 12,31%, что больше аналога (соуса с пшеничной мукой) на 0,44%. Содержание сухих веществ в сметанном соусе с амарантовой мукой составляет 16,46%, что выше аналога на 0,44%. Также, содержание жиров в молочном соусе с использованием амарантовой муки составляет 3,33%, что больше аналога (соуса с пшеничной мукой) на 0,04%. Содержание жиров в сметанном соусе с амарантовой мукой составляет 8,94%, что выше аналога на 0,06%.

По содержанию незаменимых аминокислот, следует отметить, что внедрение в рецептуры амарантовой муки повлияло на повышение содержания всех незаменимых аминокислот.

Разработан ассортимент соусов с использованием амарантовой муки. Выявлено, что оптимальными рецептурами будут являться соусы с полной заменой пшеничной муки на амарантовую. Установлено, что частичная замена

пшеничной муки на амарантовую на 0,61 руб. делает дороже соус с выходом 50 г, полная замена – на 1,22 руб. дороже.

На основе проведенных исследований можно предположить, что замена пшеничной муки амарантовой возможна в соусах молочных и сметанных. Она должна придать им своеобразный ореховый вкус и аромат. Амарантовую муку можно применять в диетическом и детском питании, в частности, благодаря его приятному вкусу, высокой пищевой ценности и преимущественно ее безглютеновому составу, что важно для людей с предрасположенностью к аллергии на глютен.

Таким образом, показана высокая пищевая ценность амарантовой муки по сравнению с пшеничной, показана возможность замены пшеничной муки амарантовой в соусах, произведен расчет себестоимости и розничной стоимости для кафе соусов на выход 1 кг и 50 г. Так же представлена потребительская оценка соусов с содержанием амарантовой муки. На основании проведенных исследований можно с уверенностью говорить о возможности замены пшеничной муки амарантовой.

Список литературы

1. Значение соусов в питании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.cooke.ru/article-ulasevich-8_1.htm , свободный.
2. Смирнов, С.О. Научно-практические основы комплексной переработки зерна амаранта [Текст] / С.О. Смирнов, С.А. Урубков, А.С. Дронов // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 2 (191). – С. 39-43.
3. Химический состав российских продуктов питания [Текст]: справочник / под ред. И.М. Скурихина. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 146 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания [Текст]: сборник технологических нормативов в 2 ч./ Минторг России. - М.: Хлебпродинформ. - ч.1. - 1996; ч.2. – 1997.
5. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: ГОСТ

31986-2012. – Введ. 2013-01-01. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>, свободный.

Крюкова Е. В. Научный руководитель

Дмитриев Иван Евгеньевич,
преподаватель,
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Энгельсский политехникум»
г. Энгельс

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

За последнее время у россиян наметилась тенденция отказа от вредной пищи с переходом на здоровое питание. При этом отчетливо прослеживается ситуация, когда люди либо полностью перестают готовить дома, отдавая предпочтение заведениям общественного питания, либо сводят процесс готовки к минимуму. В свою очередь, для предприятий общественного питания возникает необходимость совершенствовать как свой ассортимент блюд, так и скорость подачи, чтобы не обанкротиться ввиду невероятно высокой конкуренции на этом рынке. Все эти условия требуют кардинального пересмотра старых укладов в работе и вынуждают прибегать к поиску и применению высоких технологий. В последние несколько лет заметен прогресс в кулинарной промышленности. Появилась новая продукция, новые

технологии, инновационное оборудование для обработки продуктов питания. Развитие новых технологий нацелено на удовлетворение запросов потребителей, заботу о их здоровье, на получение конкурентных преимуществ и формирование своих сильных сторон, как это определяет международный стандарт с требованиями к системам менеджмента пищевой безопасности ISO 22000.

Главные пути развития нововведений в общественном питании – новые технологии развития приготовления продукции. Например, применение автоматизированного оборудования. Инновационные методы обработки продукции сокращают время приготовления продукции, повышают эффективность производства.

В настоящее время в Европе широкое распространение получило приготовление пищи с помощью *технологии Capkold* (Кэпколд, Controlled Atmospheric Packaging Kept Cold), которая является одной из наиболее эффективных и «продвинутых» технологий, позволяющих решать эту задачу с минимальными затратами сырья, расходами на энергию и трудозатратами. Технология CapKold предусматривает выполнение следующих технологических операций: санитарная обработка сырья, тепловая обработка продукта, дозирование и упаковка готового продукта, охлаждение приготовленного блюда, хранение в среднетемпературных холодильниках, последующая регенерация непосредственно перед употреблением в пищу. Суть технологии сводится к применению особого производственного пищевого оборудования, обеспечивающего высочайшую гигиеническую чистоту продукта в процессе его приготовления, охлаждения и упаковки. Технология CapKold в процессе производства предусматривает применение четырех уникальных инновационных методов приготовления пищи:

- 1) варка продуктов на пару;
- 2) приготовление пищи в вакууме при низкотемпературных режимах;
- 3) дозирование продукта в пакеты;
- 4) охлаждение готового продукта в среде ледяной воды.

Согласно результатам исследований, использование технологии CapKold предприятиями общественного питания позволяет уменьшить количество персонала в 5-6 раз, а издержки на электроэнергию - в 4 раза. Естественно, это приводит к резкому уменьшению расходов в целом. Причем технология показывает свою эффективность, как на небольших предприятиях общественного питания, так и на крупных комбинатах питания.

Помимо этого, существуют также следующие виды инновационных технологий:

- 1) *Технология приготовления СУ-ВИД* (от французского *sous vide* - «под вакуумом»). Метод приготовления пищи, помещённой в герметичный пластиковый пакет на водяной бане, где при низкой температуре продукция томится до 72 часов. При таком методе продукция готовится в собственном соку без добавления жира. Преимущества приготовления *sous-vide*: улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата; уменьшение усушки и потерь массы продуктов; значительное увеличение сроков хранения от 5-ти дней и дольше.
- 2) *Метод обработки Cook&Chill* (кук энд чил – «готовь и охлаждай») Технология приготовления пищи с сохранением исходной свежести. При таком методе приготовленная пища не замораживается, но охлаждается так быстро, что она не остается в «зоне опасности» (+4...+60 °С), когда возможно размножение вредоносных бактерий. Хранение пищи при температуре +1...+4 градусов продлевает жизнь продуктов минимум до 5 дней, в некоторых случаях до 21 дня.
- 3) *Технология PacoJet* (пакоджеттинг). В основе технологии лежит процесс гомогенизации, который состоит в том, что мороженые продукты (мясо, рыба, зелень, овощи) перемалываются в мелкую крошку, образуя массу-пюре. Продукт хранится при температуре -20 - 22 С.
- 4) *Технологии с применением азота* (нитротехнологии). Жидкий азот при размораживании вытесняет кислород, что замедляет процесс окисления

продукта, что приводит к увеличению срока хранения. Азот используют при фасовке в мягкую тару.

5) *Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.* Преимущества шоковой заморозки заключается в том, что температура готового кулинарного изделия снижается с 85 С до -18 С за четыре часа. При этом уменьшаются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, что приводит к сохранению питательной ценности продукта. После такой интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества.

Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод, что индустрия общественного питания не стоит на месте, а стремительно развивается, перенимая передовой опыт зарубежных стран. Помимо технологий, направленных на совершенствование процесса приготовления пищи, также улучшается процесс обслуживания гостей, за счет повсеместной компьютеризации. Все это позволяет поднять индустрию общественного питания на совершенно иной уровень, удовлетворяя постоянно растущие требования жителей страны.

Список литературы

- 1) Карманова, А.Е. Инновационные технологии в общественном питании / А. Е. Карманова // Инновационная экономика: перспективы развития и совершенствования. 2017. - №1. - С. 134-141. - Текст: непосредственный.
- 2) Алексеева, Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России / Д. А. Алексеева // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151–155. – URL: <http://e-koncept.ru/2016/56066.htm>. – Текст: электронный.
- 3) Поджарая, Е. К. Инновации в сфере услуг общественного питания / Е. К. Поджарая, В. А. Моисеева // Цифровая наука. - 2020. - №5. - С. 73-91. - Текст: непосредственный.

Дука Мария Дмитриевна

студентка 1 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

г. Екатеринбург

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ

Специи и пряности давно и навсегда поселились на каждой кухне. Ни одно блюдо не обходится без соли или сахара, а запеченное мясо – невозможно представить без пряного аромата.

Пакетик обыкновенного черного перца из ближайшего супермаркета весом в 100 г обойдется не менее 230 рублей. В пересчете на килограмм выходит весомая сумма. Почему на оптовых рынках эта приправа стоит в 4-5 раз дешевле? А у оптовиков-производителей – более чем в 10 раз? Причем молотый товар в 3-6 раз дешевле целого. Хотя должно быть наоборот, ведь процесс дробления тоже стоит денег. Однако накрутка в несколько сотен раз – ничто в сравнении с тем, что очень часто вместо настоящей пряности нам подсовывают суррогат [1].

Цель моей работы – рассмотреть фальсификацию пряностей.

В соответствии с целью я поставила следующие задачи:

- установить, что является пряностями;
- собрать материал о видах фальсификации пряностей;
- сделать выводы – как избежать покупку некачественного товара.

С помощью опроса определить актуальность выбранной темы в наши дни. Оказалось, что большинство из моих сокурсников сталкиваются с фальсификацией пряностей и с неправильным их хранением.

Пряности – это разнообразные части растений, обладающие каждая специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Цели применения пряностей [2]: исправление неприятного или специфического естественного запаха продуктов или готового кушанья улучшение внешней привлекательности блюда – придание ему соответствующего запаха, цвета, оформления придание блюду совершенно нового аромата, не свойственного первоначальному исходному продукту придание блюду особого вкуса повышение сохранности продуктов или готового блюда, предотвращения порчи.

Классификация пряностей

В зависимости оттого, какая часть растения используется в пищу, классические пряности делят на следующие группы: семена – горчица, мускатный орех, мускатный цвет; плоды – ваниль, перец (черный, белый, душистый, красный), бадьян, кардамон; цветы и их части – гвоздика, шафран; листья – лавровый лист; кора – корица, кассия; корни – имбирь, куркума.

Фальсификация (лат. falsificatio, от falsifico – подделываю; итал. falsificare – подделывать) – подделка, выдаваемая за настоящую вещь, изменение (обычно с корыстной целью) вида или свойства предметов.

Виды фальсификации продукции

Качественная фальсификация пряностей достигается изменением рецептурного состава и введением различных чужеродных добавок и веществ.

Количественная фальсификация пряностей (недовес, обмер) – это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

Например, вес нетто пачки с лавровым листом занижен, или используют упаковку большей массы и т.д. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу или объем нетто поверенными измерительными мерами веса и объема.

Информационная фальсификация пряностей – это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения: информации в товарно-сопроводительных документах; маркировки; не полной информации, наносимой на упаковку; рекламы.

В таблице 1 приведены примеры фальсифицируемых пряностей и признаки обнаружения фальсификата.

Таблица 1. Виды фальсифицируемых пряностей и признаки обнаружения фальсификата

Вид пряностей	Заменитель-фальсификат	Признаки обнаружения фальсификата
Лавровый лист	Листья лавровишни	Визуальный осмотр, органолептическая оценка аромата
Корица молотая	Крахмал, мука, подкрашенные в коричневый цвет и ароматизированные	Микроскопия, йод-крахмальная проба
Шафран	Мука, крахмал, подкрашенные в ярко-желтый цвет	То же.

Рассмотрим некоторые примеры пряностей.

Черный перец

Привычную специю смешивают с косточками папайи, крахмалом, рисовой мукой. Часто собирают пустотелые горошины перца, упавшие на землю еще до его созревания. Кроме того, горошины обрабатывают парафиновым маслом и соляжкой для придания блеска, глубокого черного цвета, защиты от грибка и увеличения веса.

Как распознать. Не покупайте слишком яркий и глянцевый перец: его, скорее всего, обрабатывали. Проведите также небольшой тест: высыпьте немного зерен в стакан с водой – семена папайи всплывут, а перец опустится на дно. Разведенный поддельный порошок в холодной или горячей воде даст осадок.

Шафран

Пряность представляет собой ярко-красные рыльца цветков, которые собирают вручную. 100 г высушенного сырья стоит 5 000 рублей. В магазинах всегда продукт встречается в измельченном виде, дешевый и представлен измельченной софлорой, смешанной с куркумой. Оптом 1 кг такой смеси стоит 5 рублей. То есть, в обычном супермаркете настоящий шафран встретить невозможно ни за 100, ни даже за 300 рублей.

Куркума

Популярная пряность в азиатской и индийской кухне. В последние годы, из-за способности контролировать аппетит и повышать защитные свойства организма, стала востребована по всему Миру. Для снижения себестоимости небольшое количество настоящего порошка смешивают с подкрашенной глиной, песком, землей и мукой. Кроме того, применяют токсичные красители: судан и хромат свинца, чреватые летальным исходом при вдыхании и проглатывании; метаниловый желтый, долгое употребление которого приводит к нарушениям работы ЦНС и систем органов.

Метаниловый желтый меняет цвет в кислой среде. Поэтому проверить, подделана ли куркума, не сложно: просто капните на приправу любой кислотой, например, лимонной. Если означенный краситель присутствует, приправа покраснеет.

Корица

Корицу изготавливают из коры дерева *Cinnamomum verum*. Однако за нее нередко выдают кору родственного неприхотливого дерева, а значит с более дешевым сырьем – *Cinnamomum cassia*, коричника китайского. В его

коре содержится кумарин – крысиный яд, 0,5 чайной ложки которого вызывает пищевое отравление.

Молотую корицу разбавляют кофейной шелухой, пшеничной или картофельной мукой. Перемолоть могут и корицу с извлеченными из нее эфирными маслами, а именно они и придают специи приятный вкус и аромат. Если в порошке присутствуют неоднородные крахмальные гранулы, скорее всего, кору из которой он изготовлен, предварительно вываривали, извлекая эфирные масла. Стручки корицы значительно тоньше кассии и закручены с двух сторон, кассия – с одной. На упаковке настоящей пряности будет написано *Cinnamomum zylonicum*, а не *Cinnamomum aromaticum*

Кайенский перец

Пикантная специя может быть очень опасна. Помимо молотого риса, шелухи семян горчицы, опилок, соли или куркумы его смешивают с молотым красным кирпичом. А маскируют фальсификат, подкрашивая его свинцовым суриком, применяемый для изготовления антикоррозийных грунтовок. Его регулярное употребление приводит к отравлению. По цвету: у настоящего кайенского перца он не такой уж и яркий.

Выводы:

Старайтесь не покупать молотые пряности. Если приходится, то берите в запечатанных фабричных пакетах.

Не покупайте пряности на рынке или в магазине, где они лежат в открытом виде. Во-первых, они пылятся, во-вторых, теряют свои ароматы и пропитываются запахами окружающих продуктов. Банки или ящики с пряностями должны быть плотно закрыты.

Не стесняйтесь нюхать то, что хотите купить. Вы же для радости носа это и покупаете. Не нравится запах – не берите.

Храните пряности и специи в плотно закрытых баночках, чтобы их аромат не выветрился и они не напитались влагой.

Список литературы

1. 10 специй и пряностей, которые могут оказаться подделкой. – URL: <https://domopravitelnitsa.com/sovety/10-spetsiy-i-pryanostey-kotoryie-mogut-okazatsya-poddelkoj.html> (дата обращения 12.03.2022).
2. Похлебкин В.В. Все о пряностях. – М.: Центрполиграф, 2007. – 39 с.
3. Рынок – это ок? Как не купить фальсификат специй. – URL: <https://aidigo-shop.ru/news/rynok-eto-ok-kak-ne-pokupat-falsifikat/?ysclid=lozpt7lhp> (дата обращения 18.03.2022).
4. Шедо А., Крейча И. Пряности. – М: Природа, 1986. – URL: https://royallib.com/read/shedo_anton/pryanosti.html#0 (дата обращения 10.03.2022).

Научный руководитель
О.А. Багун, преподаватель
Дюдинова Елена Васильевна
преподаватель профессиональных дисциплин
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»,
г. Екатеринбург

ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА УРОКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

В результате вынужденного дистанционного обучения возникла необходимость поиска педагогических технологий, которые смогли бы заинтересовать обучающихся и мотивировать их к учебному процессу.

Цель анализа: выявить, возможности применения инновационных образовательных технологий на уроках профессиональных дисциплин, способствующих формированию общих и профессиональных компетенций, личностного роста и профессионального потенциала обучающихся.

С учетом специфики профессионального образования необходимо применять такие технологии обучения, которые бы способствовали последовательному и комплексному восприятию студентами изучаемого учебного материала. Нейротехнологии разработаны на основе исследований в области функционирования головного мозга и направлены на стимулирование и развития его функций. Мозговые клетки активируются, когда мы выполняем какое-либо действие, а также когда наблюдаем за выполнением этого действия другими людьми. Это же происходит и при выражении эмоций. Эмоции взаимосвязаны с когнитивными процессами, поэтому ключевым в нейрообразовании является умение управлять эмоциями для того, чтобы они не только влияли, но и способствовали процессу обучения. Кроме того, высокий уровень стресса затрудняет процесс обучения, поэтому очень важно создать благоприятную учебную атмосферу.

Применяю персональный подход к студентам с нарушениями развития учебных навыков, и предоставляю им возможности для преодоления этих проблем:

- создаю благоприятную атмосферу на уроке, доверительные и доброжелательные отношения со студентами;
- провожу динамическую паузу с целью улучшения кровообращения мозга, стараюсь контролировать эмоции и поддерживать позитивный настрой студентов, избегать стрессовых ситуаций;
- для лучшего закрепления пройденного материала применяю повторение с применением различных способов: использую таблицы, схемы, практические задания, презентации, видео.

Также применяю технологии дистанционного обучения. При этом обеспечивается целенаправленность процесса обучения, интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем, обучающегося с учебным контентом, обучающихся между собой.

Когнитивная образовательная технология обеспечивает понимание студентом окружающего мира путём формирования системы когнитивных схем, необходимых для успешной адаптации к жизни в современном информационном обществе. Студент воспринимает информацию согласно имеющимся у него когнитивным схемам, многие из которых могут быть обусловлены врождёнными особенностями. Поэтому применяю индивидуальный подход к каждому студенту.

Формирую информационную компетентность обучающихся, под которой понимается совокупность умений использовать информацию, поступающую из различных источников, для рефлексивного контроля и адаптивного изменения собственного поведения. В результате такой деятельности студенты приобрели следующие учебные навыки:

- способность воспринимать информацию, поступающую из различных источников (нормативная, учебная, справочная литература, сборники рецептур, слайд-презентации, учебные фильмы, экскурсии, семинары, общение в чате и т.д.);
- умение конспектировать, составлять опорный конспект на основании изученных и критически проанализированных учебных материалов, лекций, сайтов предприятий питания, слайд-презентаций, видеопрезентаций, и других материалов;
- умение осуществлять сбор информации по заданной проблеме;
- умение осуществлять сопоставление информации, полученной из различных источников, по заданным критериям (особенно при выполнении практических, лабораторных и самостоятельных работ);
- умение формулировать критерии для сопоставления информации, поступающей из разных источников (характеристика типов предприятий);
- умение обнаруживать проблемы и противоречия в воспринимаемой информации (практические задания с излишними данными);

- умение использовать технические средства получения информации;
- умение использовать программные средства получения информации;
- умение планировать и проводить наблюдение для сбора информации (была особенно ярко выражена при выполнении курсовых и дипломных работ)

Дистанционное обучение индивидуализировано, поэтому существует проблема, заключающаяся в различной скорости усвоения знаний студентами. В группах устойчивая познавательная мотивация была проявлена не у всех студентов, некоторые надеялись, что дистанционное обучение - кратковременная мера и при очном контакте с педагогом легче и быстрее приобрести устойчивые знания. Другие студенты выполняли задания неравномерно: то раньше намеченного срока, то позже, или по несколько заданий за раз, но с большим опозданием по срокам выполнения.

Формирование критического мышления, особенно при выполнении практических, лабораторных (с элементами конкурсных заданий Worldskills), и самостоятельных работ, где четко прослеживались разные точки зрения студентов, а также способность, защитить свою точку зрения; и во взаимодействии с другими обучающимися, сравнение результатов работы, соревнование между собой:

При применении когнитивной технологии обучения необходима постоянная обратная связь со студентами. Поэтому для диагностики начального уровня знаний провожу входной контроль до изучения дисциплин. Следующий этап - проверка уровня усвоения материала, для этого разработаны оценочные листы по каждому практическому занятию. Студент по данной шкале может сам оценить себя, некоторые из студентов могут самостоятельно адекватно оценить свою работу, а кому-то требуются развернутые замечания по результатам работы. Затем провожу тесты для

проверки уровня знаний и своевременной коррекции. И итоговый контроль в конце изучения курса.

Работа студентов в сети Интернет способствует совершенствованию таких навыков, как отбор необходимой информации и ориентация в информационных потоках, формирование учебно-познавательных компетенций в урочной и внеурочной деятельности, что в свою очередь совершенствует когнитивные способности студентов.

Актуальность внедрения в процесс обучения данных технологий обусловлены рядом преимуществ, которые позволяют получить применение этих средств: стимулирование познавательного интереса студентов, комплексное использование аудио - и визуальных эффектов в процессе обучения, повышение уровня индивидуализации обучения, увеличение информационной ёмкости занятий без ущерба качеству усвоения материала, вовлечённость большего количества каналов восприятия учебной информации. Возможность при необходимости повторно просмотреть слайд-презентации, видеоуроки, видеоэкскурсии, вебинары, лекции.

При дистанционном обучении важную роль играет самостоятельная работа студентов. Выпускник техникума должен стать конкурентоспособным специалистом, востребованным на рынке труда, способным эффективно решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи, ориентироваться в частой смене технологий. Поэтому формирование у студентов способностей к самоконтролю, умений самостоятельно оценивать и своевременно корректировать свой процесс обучения, является немаловажным компонентом в формировании общих и профессиональных компетенций.

Таким образом использование различных инновационных образовательных технологий приводит к повышению качества усвоения материала.

Список литературы

1. Бондаренко, О. В. Применение мультимедийных технологий в образовательном процессе // Современные проблемы науки и образования. 2017. - № 3. - URL: <http://science-education.ru/ru/article/view?id=26397/>. - Текст: электронный.
2. Когнитивные и дистанционные технологии обучения // Лекции.Орг : [сайт]. – URL: <https://lektsii.org/8-8404.html/>. - Текст: электронный.
3. Полат, Е. С. Теория и практика дистанционного обучения: учеб. пособие для вузов / Е. С. Полат. – Москва : Юрайт, 2020. — 434 с. - Текст : непосредственный.

Алёна Ивановна Железнова
студентка 1 курса
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
г. Екатеринбург

РЕЦЕПТЫ "КОСМИЧЕСКИХ" БЛЮД

Наша страна известна всему миру за счет великих достижений в области покорения космоса. Одной из самых важных задач для ученых была разработка совершенного рациона питания для космонавтов.

Юрий Гагарин во время своего исторического полета 12 апреля 1961 г. принимал пищу из туб, пил воду и отметил в послеполетном отчете, что не испытывал затруднений при глотании. С 1964 по 1982 г. туба – единственная упаковка для питания космонавтов.

Первый полноценный космический обед съел Герман Титов в августе 1961 г. Он состоял из овощного супа-пюре, на второе – печеночный паштет, на десерт – стакан черносмородинового сока [1].

Многие могут подумать, что еда для космонавтов не является вкусной, но сейчас это далеко не так. Ведь здоровье и питание тесно связаны друг с другом. Я решила узнать, как организовано питание космонавтов на орбите. Сегодня современные технологии используются не только при создании нового вида ракетного топлива и оборудования, но и производство продуктов питания для космонавтов постоянно совершенствуется.

Мне было интересно узнать, какие технологии сегодня применяются для приготовления и хранения космической еды. Ведь даже сложные условия космоса, трудности доставки, позволяют долгое время сохранять космическую пищу отличном состоянии. Я хотела понять, а есть ли обязательные требования, предъявляемые к космическому питанию, а также, каковы способы организации питания космонавтов в прошлом, настоящем и будущем. Ведь космонавты должны быть здоровыми и работоспособными.

Цель моей работы – изучить особенности питания в космосе и применение рецептов «космических» блюд для привлечения клиентов.

В соответствии с целью я поставила следующие задачи:

- установить, чем питаются космонавты в космосе;
- собрать материал о рецептах «космических» блюд;
- сделать выводы о питании космонавтов в настоящее время.

С помощью опроса определить актуальность выбранной темы в современных условиях. Оказалось, что большинство из моих сокурсников хотели бы приготовить в домашних условиях «космические» блюда, а в будущем при открытии кафе и ресторанов использовать тематику космоса в меню для взрослых и детей.

Сейчас 90 % продуктов, входящих в рацион космонавтов, производит Бирюлевский экспериментальный завод – все, кроме сыра, хлеба и рыбных блюд. Остальные 10% производят мелкие предприятия в других странах, в

частности, в Америке. Поскольку на МКС работают совместные экипажи, половину суточного рациона питания поставляют американцы, а половину – Россия [2].

Питание космонавтов производится на основе натурального сырья и без добавления искусственных загустителей, стабилизаторов, консервантов, ГМО и красителей. Каждое блюдо сбалансировано и подходит для регулярного употребления. Благодаря уникальной упаковке и технологии производства, продукция может храниться при комнатной температуре от 12 до 24 месяцев.

Условия жизнедеятельности на борту космического объекта (состояние невесомости, эмоционально-психическое напряжение, ограниченный объем кабины корабля) требуют особого подхода к рационам питания космонавтов.

На рисунке 1 представлены суточный рацион питания космонавта на боту и на Земле [3]. При сравнении можно сделать вывод: на борту рацион питания космонавта по сравнению с рационом на Земле на примере первого завтрака отличается: тем, что воды потребляется меньше в 3 раза, а углеводов больше в 5 раз.

Суточный рацион питания космонавта на борту.						Рацион питания космонавтов на Земле					
Наименование продуктов	Масса г.	Содержание питательных веществ в порции г.				Наименование продуктов	Масса, г нетто	Содержание воды, г.	Содержание белков	Содержание жиров	Содержание углеводов
		Воды	Белков	Жиров	Углеводов						
Первый завтрак	100	61,8	17,6	13,6	4,7	Первый завтрак: омлет белковый, помидор, два хлеба.	203	306	24,1	14	15
1.Картофельное пюре	45	18,9	2,9	1,0	21,0	Второй завтрак: коктейль протеиновый.	50	37,5	2,1	0,1	9
2.Хлеб бородинский	50	12,5	1,6	-	32,6	Обед: две столовые ложки любой крупы, порция рыбы или мяса, салат овощной	289	491,3	17,2	10,3	30
3. Десерт фруктовый	24	-	-	-	20,0	Полдник: яблоко, мясо птицы обезжиренное	272	438	25,6	7,8	15
4.Кофе с сахаром	-	-	-	-	-	Ужин: творог или рыба, овощи	324	453	10,5	8,9	20
Итого	219	93,2	22,1	14,6	77,7	Итого:	1138	1725,8	79,5	41,1	89

Рисунок 1 – Суточный рацион питания космонавта на боту и на Земле

Об особенностях орбитального питания в условиях невесомости рассказали Чарлз Бурланд, бывший специалист по питанию из NASA и его коллега Грегори Вогт в своей книге «Поваренная книга космонавта» [4].

Почему порой самые обычные продукты запрещены в космосе. Например, хлеб неизбежно крошится, а в условиях невесомости крошки

представляют опасность не только для приборов орбитальной станции, но и для самих астронавтов. Они не падают на пол, а плавают по кабине и космонавты станции могут вдохнуть их. Поэтому вместо хлеба обычно используются кукурузные лепешки. Молоко на орбите разрешено, но на станцию его доставляют только порошок. Свежее молоко слишком много весит и легко портится. Фрукты также не приветствуются на орбите, в первую очередь из-за сильного запаха.

В книге также приведены рецепты космических блюд. Однако большинство из них просто невозможно приготовить на Земле.

Я решила приготовить три оригинальных космических рецепта из этой книги в мультиварке [5].

Рецепты космических блюд

1. Кукурузный хлеб

- Кукурузный хлеб, измельченный – 12 чашек;
- Куриный бульон – 3 и 3/4 чашки;
- Лук, нарезанный – 2 и 1/2 чашки;
- Сельдерей, нарезанный – 1 и 1/2 чашки;
- Сливочное масло, несоленое – 1/4 чашки;
- Соль – 3/4 чайной ложки;
- Куриный порошок – 1 и 1/4 чайной ложки;
- Черный перец – 1/2 чайной ложки;
- Петрушка, сушеная – 2 чайных ложки;
- Шалфей, измельченный – 1 чайная ложка.

Способ приготовления:

Измельчить лук и сельдерей до получения однородной массы, смешать, полученную смесь добавить в чашу с растопленным сливочным маслом и варить в течении 5 минут. Затем, в отдельном контейнере, перемешать кукурузный хлеб со специями добавить овощную смесь, куриный бульон, дать настояться.

2. Сырный суп

- Плавленный сыр – 4 брикета;
- Лук порей – 100 грамм;
- Картофель – 4 штуки;
- Зелень – 50 грамм;
- Морковь – 1 штука;
- Растительное масло – 50 грамм;
- Соль, перец по вкусу;
- Вода – 1,5 литра.

Способ приготовления:

В режиме «Жарка» подготовить морковь в подогретом масле. Чуть позже добавить к ней порезанный лук-порей. Далее залить чашу полутора литрами воды и готовить в режиме «Суп» в течении часа. После закипания воды – добавить измельчённый картофель. Через час добавить плавленный сыр и зелень.

3. Калду верде

- Колбаски свиные – 150 грамм;
- Бульон куриный – 1,5 литра;
- Картофель – 1 килограмм;
- Капуста белокочанная – 250 грамм;
- Лук репчатый – 120 грамм;
- Масло оливковое – 70 миллилитров;
- Вода – 1,5 литра;
- Чеснок – 2 грамма;
- Соль и специи по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель нарезать кубиками по 2 см. Капусту, колбаски, лук и чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки выложить картофель и залить водой. Закрыть крышку. Установить программу «ВАРКА», время приготовления 40

минут. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «Подогрев/Отмена». В отдельной емкости пюрировать готовый картофель. Затем в чашу мультиварки налить бульон, выложить картофельное пюре, капусту, колбаски, лук и чеснок. Добавить масло, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «СУП», время приготовления 20 минут. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Выводы:

Часть космических блюд доступна уже сегодня. Лучшие рецепты супов из базы для мультиварок были адаптированы и добавлены в кулинарную книгу Космического Агентства, например рецепт «хлеба для тубиков». Совсем не обязательно быть космонавтом, чтобы узнать, какова на вкус небесная еда. Попробовать пищу, которую вкушают межпланетные летчики при нахождении на орбите, можно и не покидая земного шара. Сделать это реально несколькими способами: аппараты с космическим питанием и заказ еды космонавтов в интернете.

Список литературы

1. Космическое питание – что едят космонавты? – URL: <https://allcafe.ru/reviews/excursions/space-food/> (дата обращения 15.03.2022).
2. О космическом питании. – URL: <https://bezs.ru/novosti/27-o-kosmicheskom-pitanii.html> (дата обращения 18.03.2022).
3. Космическое питание – что едят космонавты? – URL: <https://allcafe.ru/reviews/excursions/space-food/> (дата обращения 18.03.2022).
4. Поваренная книга космонавта. – URL: <https://www.mk.ru/science/space/article/2010/01/19/414598-povarennaya-kniga-kosmonavta.html> (дата обращения 17.03.2022).
5. Уникальную мультиварку для работы в космосе разрабатывают в компании REDMOND для Космического Агентства. – URL: <https://novate.ru/blogs/010417/40700/> (дата обращения 18.03.2022).

Научный руководитель
О.А. Багун, преподаватель
Жигар Диана Аркадьевна

Гуреев Константин Юрьевич,
учащиеся 3 курса,
Учреждение образования «Минский государственный профессионально-
технический колледж кулинарии»,
Республика Беларусь, г. Минск

МОЛЕКУЛЯРНЫЕ ТЕКСТУРЫ В КУЛИНАРИИ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДЕКОРЕ БЛЮД

Как и всё в нашей жизни, эта разновидность кухни появилась тогда, когда стало понятно, что публика ждёт чего-то нового и необычного. Родителем молекулярной кухни является британский физик по имени Николас Курти. В 1970-х годах ученый провел ряд семинаров, на которых были затронуты вопросы приготовления пищи и их связь с химическими и физическими процессами. Лекции Курти произвели неизгладимое впечатление на некоторых поваров, и они стали экспериментировать с приготовлением блюд.

Благодаря различным нестандартным способам обработки продуктов стали появляться настоящие шедевры. Мир впервые попробовал блюда, приготовленные при помощи жидкого азота, различных загустителей и ферментов, которые склеивают мускульные ткани. Реальность превзошла все ожидания и это не удивительно, ведь, когда подают пасту из апельсина, конфеты из печени и кофе с чесноком, люди искренне удивляются.

К примеру, молекулярные повара жарят продукты на воде благодаря добавлению в неё специального растительного сахара, повышающего температуру кипения до 120 градусов. Часто используются методы длительной низкотемпературной термической обработки в вакууме или мгновенного охлаждения продуктов и блюд жидким азотом. Внимание к пропорциям - молекулярная кулинария требует высочайшей точности, ошибка на пару граммов может безнадежно испортить блюдо. Именно поэтому любительские эксперименты в домашних условиях на первых порах зачастую заканчиваются неудачно.

Основные приемы молекулярной кухни.

Желефикация - молекулярная техника, превращающая жидкость в желе посредством использования желефицирующих текстур, таких как агар-агар, желатин, пектин, каррагинан.

Молекулярный гель - это плотная и жидкая текстура одновременно. Гель должен быть плотным для того, чтобы сохранять форму. Это отличный модернистский способ добавить новую текстуру в ваше блюдо и эстетично его оформить. Горячие или холодные, жидкие гели могут быть изготовлены из фруктовых или овощных соков, напитков и практически любой вкусной жидкости. Жидкие гели позволяют вам включать ароматные жидкости в блюда, которые не будут хорошо работать с жидкими ингредиентами. Для покрытия любых поверхностей жидкие гели более оптимальны, чем жидкости. Для приготовления молекулярного геля понадобится:

В любой сок добавляем агар-агар (1:100), провариваем 1-2 минуты. Затем охлаждаем до 60 градусов, перекладываем в чашу, пробиваем блендером и

затем протираем через мелкое сито, или же ставим в вакууматор, чтобы избавиться от пузырьков воздуха, что даст нам более гладкую и красивую текстуру.

Желированная оболочка (с использованием Каппы)

В сок или же бульон добавляют порошок Каппа (1:100), проваривают и дают остыть до 60 градусов. Затем замороженный продукт (например, сферы из паштета) опускают в этот бульон, и оболочка моментально желируется под действием низкой температуры.

Каннеллони из кетчупа и овощного бульона.

В овощной бульон добавляют кетчуп и агар-агар, перемешивают, доводят до кипения, проваривают 2-3 мин. Охлаждают до 60-70 градусов. Затем в шприц набирают массу и выталкивают в Каннеллони мейкер. Оставляют в холодном месте на 5 минут. Затем выдавливают получившиеся каннеллони, отрезают нужного размера и фаршируют любой начинкой.

Оболочка из свекольного сока.

В сахарный сироп добавляют агар-агар, доводят до кипения и проваривают 1 минуту. Затем добавляют желатин, охлаждают до 50-60 градусов, выливают в ёмкость, выравнивают и делают толщиной 1 см, ставят на 2 минуты в холодное место. Отрезают подходящий кусок и оборачивают продукт (десерты, закуски, холодные блюда).

Сферафикация. В основе этой техники лежит технология превращения продуктов в гель с помощью желатина и альгината натрия - стабилизатора, повышающего вязкость продуктов, получаемого из водорослей ламинарий. Известные всем мармелад и желе, а также искусственная икра делаются по той же самой технологии, но молекулярные повара создают гораздо более разнообразные и совершенные шедевры: апельсиновые спагетти, съедобные сферы из кофе, икру из виски и т. д. Для приготовления сфер понадобится: альгинат натрия, лактат кальция, агар-агар.

Икра из лимонного сока.

Лимонный фреш смешивают с цитратом натрия, добавляют агар-агар, перемешивают и доводят до кипения. Как только закипит, сразу снимают и охлаждают до 80 градусов. Набирают в шприц и выдавливают по маленькой капле в охлаждённое (замороженное) растительное масло.

Сферы из абрикоса.

В абрикосовый сок с мякотью добавляют сахар альгинат натрия, перемешивают до растворения альгината. Помещают в маленькие сферические формы (силиконовые), которые замораживают в шокере, а затем помещают в раствор лактата кальция на несколько минут до образования железной оболочки. Затем промывают в воде. В результате взаимодействия альгината натрия с лактатом кальция на поверхности сфер образуется железная оболочка, а внутри сферы остаются жидкими.

Спагетти из клубничного экстракта.

В клубничном сиропе растворяют агар-агар (1:100), доводят до кипения до растворения агара-агара. Затем наполняют при помощи шприца силиконовые трубки, которые помещают в воду со льдом, затем выдавливают при помощи шприца, в результате чего получают спагетти.

Эспумизация – распространенный метод превращения твердых и жидких продуктов в устойчивую воздушную пену, при этом все вкусовые свойства продукта или блюда сохраняются на 100%. Блюда, приготовленные методом эспумизации, являются одними из главных визитных карточек молекулярной кухни. Наверняка, многие слышали о молекулярном борще в виде желе с эспумой из бородинского хлеба. Любое блюдо, приготовленное при помощи кремера, является эспумой. Для приготовления эспумы любой сок соединяем с соевым лецитином (1:100), затем взбиваем блендером до появления устойчивой пены, даём настояться, после чего снимаем получившуюся пену.

Глиссе из растительных масел.

Нерафинированное масло (200 г.) соединяют с глицером (16 г.), нагревают до 60 градусов до растворения глицером. Помещают в сифон и отсаживают нужную форму.

Молекулярный бисквит.

Яйца взбивают с сахаром до увеличения в объёме в 2-3 раза, добавляют муку и краситель, вымешивают и заливают в смазанные сливочным маслом пластиковые формы и ставят в микроволновку на 5-7 минут при максимальной мощности.

Методика приготовления блюд свидетельствует о том, что молекулярная кухня - это здоровая кухня. Примером могут служить блюда, приготовленные в су-виде. Благодаря приготовлению в вакууме без соприкосновения с кислородом и при низких температурах получается блюдо с натуральным вкусом и внешним видом, при этом сохранившее большую часть питательных веществ, разрушающихся при традиционной тепловой обработке.

Таким образом, во всех процессах приготовления блюд молекулярной кухни нет ничего сверхъестественного и опасного, чего стоило бы реально опасаться, особенно, если иметь в виду засилье всяческой «химии» на наших столах и в быту в целом.

Список литературы

1. Браун, П. А. Введение в теорию молекулярных спектров / П.А. Браун, А.А. Киселев. - М., - 2018. - 517 с.
2. Блюменталь, Х. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия / Х. Блюменталь – М.: Самиздат, - 2004. - 48 с.
3. История молекулярной кухни. - Текст электронный // MOLECULARMEAL: мастер-классы по молекулярной кухне и молекулярный магазин. -- URL: <https://molecularmeal.ru/molekulyarnaya-kukhnya/istorija-molekuljarnoj-kuhni/>

Научный руководитель
С.А. Кутукова, преподаватель.

Кирилл Сергеевич Загреба

учащийся 3 курса

Учреждение образования «Барановичский технологический колледж»

Белкоопсоюза,

г. Барановичи, Республика Беларусь

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ХОЛОДНОГО СЛАДКОГО БЛЮДА
«МОРОЖЕНОЕ ИЗ ТОПИНАМБУРА И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С
ПЕРФОРИРОВАННЫМ ЧИПСОМ ИЗ СВЕКОЛЬНОГО СОКА»**

Обогащение продуктов питания различными биологически активными веществами растительного происхождения с целью укрепления здоровья населения является общепринятой практикой в мире, и в Республике Беларусь активно поддерживается эта тенденция. Производство продуктов с добавленной пищевой ценностью является одним из наиболее актуальных направлений науки о питании и отражает последние тенденции развития общественного питания.

Актуальность настоящей работы обусловлена необходимостью разработки и внедрения системы коррекции структуры питания за счет создания и широкого использования функциональных и диетических продуктов. Основным источником витаминов для взрослых и детей – это пища. Важно знать, что не только сам по себе рацион питания, но и качество поступающих в организм продуктов играют важную роль для устранения дефицита витаминов в организме. Рассмотрение вопросов, связанных с данной тематикой, носит как теоретическую, так и практическую значимость.

Цель исследования: разработать рецептуру холодного сладкого блюда "Мороженое из топинамбура и черной смородины с перфорированным чипсом из свекольного сока".

Задачи: изучить теорию вопроса; исследовать технологический процесс приготовления холодного сладкого блюда "Мороженое из топинамбура и черной смородины с перфорированным чипсом из свекольного сока"; разработать рецептуру; составить технологическую карту; провести количественный анализ витамина С.

Гипотеза: Можно предположить, что блюда из топинамбура имеют невысокую калорийностью, низкий гликемический индекс, высокое содержание витамина С.

Объект исследования: рецептура холодного сладкого блюда "Мороженое из топинамбура и черной смородины с перфорированным чипсом из свекольного сока".

Методы исследования: титрометрический количественный анализ (йодометрия), обработка результатов исследований.

Выбор топинамбура как основного компонента блюда обоснован важной особенностью - сбалансированностью его по макро – и микроэлементного состава.

Характеристика основного сырья.

Родина топинамбура – Северная Америка, где еще в первом тысячелетии до нашей эры его возделывали индейцы. В Европу он был завезен в XVII в. и благодаря неприхотливости, вкусовым и лечебным свойствам быстро распространился. Топинамбур (*Helianthus tuberosus* L.) – многолетнее травянистое растение. Ученые, исследовавшие биохимический состав и пищевую ценность топинамбура, установили разнообразие витаминов, макро- и микроэлементов, содержащихся в клубнях. В них содержится большое количество инулина, пектина, пищевых волокон, белка, органических и жирных аминокислот, в том числе незаменимых, которые синтезируются только растениями. По наличию магния, железа, кремния, цинка, а также

витаминов В1, В2 и С этот вид превосходит картофель, морковь, столовую свеклу. Ни клубни, ни листья и стебли топинамбура не накапливают тяжелые металлы (свинец, ртуть, мышьяк) и радионуклиды.[2, с.8]. Богатый состав биологически активных веществ дает основание рекомендовать применение этого растения в диетическом питании, в пищевой промышленности и в качестве исходного сырья для создания высокоэффективных биодобавок. Клубни топинамбура практически не накапливают в себе нитраты, и напротив, за счет своего уникального химического состава превращают нитраты в безопасные соединения, необходимые для синтеза необходимых аминокислот. Они также практически не накапливают тяжелые металлы (свинец, кобальт, никель, радионуклиды (стронций-90, цезий-137)). Все это объясняет тот факт, что у топинамбура совершенно отсутствует токсичное и аллергизирующее действие. Качество этого продукта практически не зависит от состояния окружающей среды.[2, с.12]. Целью исследований являлась оценка топинамбура как целебной культуры, источника витаминов и микроэлементов (витамин С, высокое содержание железа и диетической клетчатки). Это ценнейшие вещества, необходимые для организма человека. Все виды обмена веществ, работа нервной, пищеварительной, сердечно-сосудистой систем осуществляется должным образом только при их участии. Для нормального функционирования организму необходим баланс не только пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, макро- и микроэлементов, минеральных веществ), но и витаминов. При недостатке в пище белка снижается усвоение витамина В2, витамина С. Витамины в организме взрослых и детей не накапливаются, а значит они должны поступать постоянно. В состав топинамбура входит около 77% углевода под названием инулин, который имеет свойство в процессе хранения преобразовываться в фруктозу. Особое значение в питании обусловлено высокой концентрацией в топинамбуре редкого природного биологически активного вещества – инулина – сложного углевода во многом схожего с крахмалом и клетчаткой, но в отличие от них являющегося полимером глюкозы.

Витамин С необходим для детоксикации в гепатоцитах при участии цитохрома Р450. Витамин С сам нейтрализует супероксидный радикал до перекиси водорода. Стимулирует синтез интерферона, следовательно, участвует в иммуномодулировании. аскорбиновая кислота улучшает всасывание железа, происходящее в основном в тонком кишечнике, переносчиком двухвалентных ионов (DMT1), находящимся на апикальной мембране энтероцитов, в обмен на два протона. Тормозит гликозилирование гемоглобина, тормозит превращение глюкозы в сорбит. Аскорбиновая кислота также участвует в превращении холестерина в желчные кислоты. Существуют данные о нейропротекторном действии аскорбиновой кислоты, в частности, о ее положительном действии при преждевременном старении, профилактике возрастного снижения когнитивных способностей и болезни Альцгеймера. При этом, по всей видимости, избегание дефицита витамина оказывает более положительное влияние, чем употребление больших доз в качестве добавок к здоровому рациону.[1, с.28].

Рецептура сладкого холодного блюда "Мороженое из топинамбура и черной смородины с перфорированным чипсом из свекольного сока".

100г. замороженных ягод, 150 г топинамбура, 60 мл, сливки 33%, 2 ч. л. молотой корицы, 100 г ягод смородины., 20 г семян льна., перфорированные чипсы, вода 45мл, свекольный фреш 45мл, мука пшеничная 10 г, масло Altero Golden 40 мл.

Достают ягоды из морозильной камеры и дать им постоять 5 минут. Произвести механическую кулинарную обработку топинамбура. В чашу блендера кладут ягоды, топинамбур, измельчают до однородной консистенции. К гомогенной массе добавляют сливки, взбивают в пену. Осторожно перекладывают в *гастроёмкости* из нержавеющей стали. Помещают в морозильную камеру на 1 час.

Для теста смешивают все ингредиенты. Разогревают сковороду с небольшим количеством растительного масла, выливают небольшое количество теста в трафарет, лежащий на сковороде. Как только чипс стал

плотным, его вынимают из формы и кладут на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло стекло. Мороженое порционируют, посыпают измельченными семенами льна, декорируют перфорированными чипсами.

Определение содержания сухих веществ и сахара рефрактометрическим методом.

Навеску сладкого блюда массой 20 г взвешивают в стакане с точностью до 0,01 г, переносят небольшим количеством воды (60 мл с температурой 50 - 55 °С в мерную колбу вместимостью 150 мл). Затем раствор охлаждают, колбу доливают водой до метки 100мл, перемешивают, дают жидкости отстояться 10 мин и фильтруют через бумажный фильтр в сухую колбу. На призму рефрактометра наносят 2 капли профильтрованного через бумажный фильтр раствора температура 20 и определяют показатель преломления.

Рефрактометрический метод определения сухих веществ в сладких блюдах.

На призму рефрактометра наносят 2 капли профильтрованного через бумажный фильтр раствора температура 20°С и определяют показатель преломления. Сравнивают фактическое значение с теоретическим содержанием сухих веществ.

Объект исследования	Сухое вещество	Жир
Клубни	19,2	1,0

Йодометрическое определение аскорбиновой кислоты представляет собой характерный пример способа прямого титрования анализируемого вещества стандартным раствором йода в иодиде калия. Титрование проводят методом отдельных навесок, сущность которого заключается в следующем. Несколько (3-5) равных навесок анализируемого вещества, взятых на аналитических весах, растворяют в произвольном минимальном (приблизительно 10 мл) объеме растворителя и полностью титруют. Навески анализируемого материала помещают в пронумерованные конические колбы для титрования, в которые предварительно налито 10 мл дистиллированной

воды. Затем добавляют 1-2мл 6% раствора серной кислоты и титруют при комнатной температуре 0,1% раствором йода в иодиде калия в присутствии индикатора крахмала до появления синей окраски раствора.

Объект исследования	Витамин С
Клубни	5,2

Список литературы

1. Современные проблемы питания человека. - Бацукова Н.Л., Аветисов А.Р. Белорусский государственный медицинский университет, 47 с г. Минск.

2.Топинамбур (*Helianthustuberosus* L.) - перспективная культура многоцелевого использования / М. И. Ярошевич, Н. Н. Вечер // Тр. БГУ - 2017. - Т. 4. - С. 1-12.

3.Химический состав пищевых продуктов [Text] : справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов / под ред. Васильковой Н.В- Минск: Научно-информационный центр-БАК; 463 с.

4.СТБ 1500-2004. Техническое нормирование и стандартизация. Термины и определения – Тэхнічнае нарміраванне і стандартызацыя. Тэрміны і азначэнні. – Взамен СТБ 1.1-2001 ; введ. 2005-07-01. – Минск: Госстандарт, 2005. – 34 с.

5.СТБ 1210-2011 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

6.ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги: Межгос. стандарт // Овоци сушеные: технические условия, методы анализа. - М.: Стандартиформ, 2001. - С. 75-84.

Научный руководитель

И.А. Цеханович, преподаватель

Заикина Светлана Алексеевна

преподаватель

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Пензенской области

«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

г. Пенза

**СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ В ПРЕПОДАВАНИИ
ДИСЦИПЛИН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ПО НАПРАВЛЕНИЮ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПЕНЗЕНСКОМ КОЛЛЕДЖЕ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОММЕРЦИИ В КОНТЕКСТЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И СТАНДАРТОВ WSSI В
СВЕТЕ ЧЕМПИОНАТОВ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ WSR»**

Целью работы является: влияние профессиональных стандартов «WorkdSkills» на развитие подготовки студентов в профессиональных образовательных учреждениях.

Основные задачи:

1. Изучить влияние движения «WorkdSkills» в ГАПОУ ПО «ПКППиК» на профессиональную подготовку студентов;

2. Определить и проанализировать внедрение в ГАПОУ ПО «ПКППиК» демонстрационных экзаменов по стандартам WorkdSkills.

Подготовка по дисциплинам профессионального цикла в колледже, а также их проведение – это целая наука, в содержании которой есть свое место методам обучения, их многообразию, возможностям их совершенствования. Развитию у студентов умений и навыков, связанных с решением различных вопросов своей будущей профессиональной деятельности, способствует проведение соревнований и конкурсов профессионального мастерства как внутри колледжа, так и вне его.

Например, развитие движения «WorkdSkills», по моим наблюдениям, значительно повысило интерес молодёжи к рабочим профессиям. Студенты стали осознавать важность перспективы для их профессионального роста. Движение WorldSkills наглядно демонстрирует, что рабочий труд сегодня – это не отсутствие интеллектуальных задач и устаревшие технологии. Он устроен по-другому, и получать за него можно достойную заработную плату.

По мнению генерального, директора WorldSkills Уразова Р. Н.¹, развитие и стандартизация компетенций в стране наращивают «валюту навыков», которая напрямую конвертируется в экономический рост. Улучшение экономического положения, в свою очередь, позволяет вкладываться в развитие навыков и вновь запускает их рост. Это целый цикл благоприятных событий.

Согласитесь, это требует основательных изменений в обеспечении качества подготовки специалистов. Ведь формат оценивания компетенций выпускников нужно менять, потому что разрыв с требованиями работодателей

только усиливается. Но это все, как говорят, в теории, а как же мы действуем на практике?

Вот здесь на помощь нам приходит Союз «Молодые профессионалы (WorldSkills)», который устанавливает новые стандарты современных рабочих профессий, меняет экзаменационную систему у профессиональных образовательных учреждений, а также выступает связующим звеном между работодателями и молодыми сотрудниками.

В свою очередь, наш Колледж вступил в движение «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia в 2012 г. В тот период колледж несмотря на попытки реформ, по-прежнему казался многим низшей образовательной ступенью, в которую приходят только те, кому не удалось поступить в вуз, и кто не рискнул сдавать ЕГЭ. Однако результаты на сегодняшний день – при поступлении 3 человека на 1 вакантное место по каждой образовательной программе.

Благодаря участию в WorldSkills Russia в колледже Пищевой промышленности и коммерции за 10 лет появилась развитая инфраструктура, логистика, современное качественное оборудование.

И соответственно студенты показывают отличные результаты: по следующим компетенциям: «Повар», «Кондитер», «Предпринимательство», «Ресторанный сервис».

Хотелось бы отметить, что теория малоэффективна без совмещения с практикой, однако вместе они ведут студента к успеху. Сама, побывав в роли эксперта-компатриота в компетенции «Повар», хочу сказать, что ценность Чемпионата заключается в практической составляющей. Здесь нет только теории, все задания практические, при выполнении которых участник должен применить все полученные знания по компетенции. Именно когда студент готовится к Чемпионату, неважно: региональному или финалу Национального Чемпионата, он учится, получает новые знания и практические навыки, растет как профессионал, что дает ему преимущество в глазах будущего работодателя.

Наш колледж не останавливается на участии только в одном конкурсе, так с 2020 года в колледже проводится демонстрационный экзамен по профессии повар, кондитер с использованием методики WorldSkills – новой системы государственной итоговой аттестации, которая позволяет проверить навыки выпускников в реальных производственных условиях. Демонстрационный экзамен учитывает реальные требования рынка труда, а не условные стандарты.

Внедрение в ГАПОУ ПО «ПКППиК» демонстрационных экзаменов по стандартам WorkdSkills также позволяет обучающимся, в условиях приближенных к производственным, продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции независимым экспертам.

Перспектива участия в демонстрационном экзамене серьезно повышает мотивацию студентов профессиональных учреждений к более углубленному изучению специальных дисциплин, т.к. успешная сдача данного экзамена подтверждает полученную выпускником квалификацию в соответствии с международными стандартами.

Именно поэтому работы экзаменуемых оценивают независимые эксперты от отраслевых предприятий, которые знакомы с реальными требованиями на производстве. Традиционный экзамен проводит преподаватель, который сам обучал студентов. В основном, это формат ответов на теоретические вопросы. В соответствии с методикой WorldSkills, студента экзаменуют независимые эксперты, причём проверяют его практические навыки. Конкурсное задание остаётся одинаковым для всех, поэтому исключается фактор везения. Таким образом, решается сразу несколько важных проблем: объективность оценки, её адекватность и разрыв между требованиями работодателей и навыками выпускников. В этих условиях выигрывают все. Мы, учебные заведения, совершенствуем систему подготовки, студенты отрабатывают навыки для реального, а не абстрактного сектора экономики, а предприятия получают доступ к базе квалифицированных кадров, которые отвечают всем установленным

стандартам. Задания для демонстрационного экзамена действительно трудно сравнить с ответами на билеты. В течение нескольких дней студенты выполняют такие же задачи, что и участники международных чемпионатов WorldSkills. Теория сведена к минимуму: она лишь подкрепляет действия, которые нужно выполнять в реальных условиях на реальном оборудовании. В 2021 году такой экзамен сдали 65 человек², и все получили Skills-паспорт с перечислением конкретных навыков - ещё одним проектом WSR. В нём обозначены модули, которые выполнил студент. Результаты участника отражаются в графике, в котором также указаны минимальные и максимальные допустимые результаты по стандарту.

В заключении хочется сказать, участие в соревнованиях любого уровня даёт обучающимся возможность проверить свои силы, заявить о своём потенциале и самое главное – бесценный опыт.

Подготовка к конкурсам профессионального мастерства и чемпионатам различного уровня требует грамотного подхода, знания многих тонкостей, это, по сути, целый комплекс знаний, которые приобретает конкурсант.

И в результате мы получаем конкурентоспособного специалиста, который умеет быстро адаптироваться к изменяющимся условиям труда, обладает набором необходимых профессиональных компетенций в разных областях профессиональной деятельности.

Таким образом, задача современного преподавателя дисциплин профессионального цикла заключается в развитии у максимально большего количества своих студентов способности ориентироваться в современном производстве, умение решать конкретные производственные задачи, связанные с выполнением работ типичных для соответствующей профессии или специальности.

Эти навыки помогут выпускникам колледжей, закончив процесс обучения, уверенно чувствовать себя в своей профессии, быть конкурентоспособными на рынке труда.

Список литературы:

1. Базилевич С.В., Брылова Т.Б., Глухих В.Р., Левкин Г.Г. /Использование инновационных и интерактивных методов обучения при проведении лекционных и семинарских занятий, -М.: Академия, 2019.- №4. с. 103 - 113
2. Кирова И.В., Попова Т.Л., Султыгова А.А. //Использование деловой игры в процессе формирования профессиональных компетенций и интеллектуальной культуры современного студента /Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. -М.: Академия, 2020. -№ 1–2. с. 91–95
3. Кларин М.В. /Педагогическая технология в учебном процессе. Анализ зарубежного опыта. - М.: Народное образование, 2019.- №2.-с. 253
4. Методы преподавания специальных дисциплин в профессиональных колледжах. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://moluch.ru/conf/ped/archive/64/2897/>

Роза Вениаминовна Захарова

преподаватель

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции

Министерства образования и молодежной политики

Чувашской Республики

Г. Чебоксары

ХАССП КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

В современных условиях требования к качеству продукции предъявляются более строгие требования, как со стороны потребителей, так и органов государственного надзора [1]. Это обусловлено многими обстоятельствами, числе которых следует упомянуть новые научные знания о роли технологических процессов в формировании безопасности и качества пищевой продукции [5] и фундаментального изменения регламентирующих производство пищевой продукции документов с точки зрения современного менеджмента качества пищевой продукции [6]. При этом следует отметить, что базовые изменения отечественных нормативных документов произошли в полном соответствии с требованиями международных стандартов [4]. В последние десятилетия. В Российской Федерации были приняты ряд стандартов, гармонизированных с международными документами: ГОСТ ХАССП [5], ГОСТ ИСО [6], ГОСТ [7]. В этих документах концепция обеспечения безопасности пищевой продукции основана на основе принципов ХАССП, содержащих в себе механизм реализации требований санитарного законодательства и нормативных документов [10-13]. Кроме того, следует особо подчеркнуть, что в 2011 году в России был принят Технический Регламент Таможенного Союза (ТР ТС) 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [8], который вступил в силу в 2015 году. Этот документ непосредственно касается производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания и продукции, реализуемой населению предприятиями общественного питания.

Исходя из сложившейся базы новых нормативных документов в области индустрии питания, можно заключить, что организация учебного процесса должна быть нацелена на получение студентами знаний, умений и навыков, чтобы быть готовыми к применению полученного объема знаний в

профессиональной деятельности согласно требованиям нового поколения нормативных документов.

Развитие сети предприятий общественного питания, показывает, что выпускники по специальности в области технологии продукции общественного питания востребованы. Полученное образование и выработанные в процессе обучения профессиональные навыки, в области производства пищевой продукции, статус и связанное с ним материальное вознаграждение, являются основанием продвижения в карьере и даже стимулом для открытия собственного дела.

Важно подчеркнуть, что работа на предприятиях общественного питания связана с соблюдением различных требований, обязательных для них. Для выполнения этих требований будущим выпускникам по данной специальности необходимо владеть знаниями в области техники и технологии кулинарной продукции, приемки и хранения сырья и продукции, санитарии и гигиены, организации производства и обслуживания, контроля качества конечной продукции. Соответственно, вся технология учебного процесса должна быть нацелена на получение студентами необходимых знаний, умений и навыков, чтобы быть готовыми к применению всего комплекса знаний, умений и навыков в профессиональной деятельности. Если в дальнейшем будущий выпускник, становится руководителем или открывает собственное дело в сфере общественного питания, то управление персоналом на основе требований, является одним из важнейших условий успешной профессиональной деятельности руководителя при осуществлении данного бизнеса.

Задача подготовки специалистов в данной области состоит из следующей цепочки задач: формирование базовых компетенций, передача профессиональных способов деятельности, передача норм и правил осуществления профессиональной деятельности. Отсюда выдвигается обязательное условие для высокопрофессиональной подготовке специалистов – ознакомление с условиями осуществления данного вида деятельности.

Одним из таких условий является система управления качеством конечной продукции предприятия общественного питания, которая в условиях рыночной экономики рассматривается как удовлетворение конкретных запросов потребителей.

Как известно, У.Э. Деминг сформулировал концепцию интегрированной философии всеобщего управления качеством. Основные идеи философии являются базисными для современного понимания роли таких факторов, как качество продукции, нацеленность всего персонала предприятия на нужды потребителя, непрерывная деятельность по достижению целей более высокого уровня – конкурентоспособности производимой продукции. Для достижения этой цели необходимо придерживаться единых подходов, получивших признание в успешных фирмах мира и известных как принципы Всеобщего управления качеством.

Результативность всеобщего управления качеством зависит от следующих базисных условий:

- производственная политика повышения качества продукции зависит от руководителя предприятия;
- инвестиции вкладываются, прежде всего, в персонал предприятия;
- организационные и структурные преобразования под концепцию управления качеством продукции.

Создание этих базисных условий на производстве обеспечивает не только соответствия требованиям стандарта, но и соответствия требованиям современного рынка, где реальным высоким спросом пользуются продукции высокого качества при низкой цене, удовлетворяющие растущие потребности в новых качественных характеристиках.

Необходимо отметить, что деятельность предприятия общественного питания состоит из нескольких этапов: прием качественных продуктов для приготовления блюд, соблюдением технологии при приготовлении, и реализация приготовленных блюд- обслуживание клиентов как культуры качества, включающей качество сервисного обслуживания. На всём

протяжении производственного цикла важнейшим условием выступает качество.

В настоящее время система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП является главным инструментом обеспечения её безопасности. ХАССП (НАССР) – это аббревиатура Hazard Analysis and Critical Control Point (анализ критических контрольных точек), система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП (ГОСТ 51705.1 - 2001). Согласно принципам ХАССП в технологии продукции обосновывается выбор критических контрольных точек, в которых существуют риски, связанные с проблемой безопасности продукции для здоровья потребителей.

Ознакомление с системой качества необходимо начинать как с введения компонентов в дисциплины и одновременно ознакомлением её в действии на практических занятиях. При этом необходимо особо акцентировать на то, что проблема производства до последних лет рассматривалась как проблема качества готовой продукции. В настоящее время акцент сделан на качество всего технологического процесса, для обеспечения которого необходимо обеспечить мониторинг в критических контрольных точках (ККТ). В критических контрольных точках технологической цепи возможны контаминации факторами различной природы. Решение данных задач качества в ходе изучения различных дисциплин программы требует создания адекватной организационной структуры, в которую должны входить все структуры и все сотрудники учебной организации. Итогом проведения такой организационной работы в подготовке специалистов общественного питания станет универсальный менеджмент качества образования.

Внедрение элементов ХАССП в образовательный процесс нужно делать поэтапно с пониманием того, что отношения адекватности соединения практики и теории при его определении подразумевает опережающее развитие образования по отношению к эволюции требований, идущих от социального прогресса. В динамике развития объектов или процессов обучение должно

опережать систему требований, предъявляемых развитием среды (предприятий, где внедрены стандарты ХАССП). Это означает, что знания должны быть эволюционно избыточными, опережать через темпы развития внутреннего процесса и формы его реализации в конкретных практикоориентированных условиях.

В странах Европейского союза, начиная с девяностых годов прошлого столетия, в концепцию гигиены продуктов питания привнесли новые разработки в области оценки рисков – принципы «хорошей гигиенической практики» (ХГП) и принципы ХАССП. Это позволило сформулировать новые принципы управления качеством пищевой продукции. Принципы ХГП концентрируют внимание на таких количественных характеристиках безопасности продуктов питания, как концентрация и частота загрязнений продуктов питания могут при их употреблении вызвать негативные последствия для здоровья у потребителей. В целях предотвращения этих последствий необходимы, в частности, данные потребления отдельных продуктов питания в масштабах страны.

Таким образом, внедрение в образовательный процесс изучение системы ХАССП и приобретение навыков и умений разработки планов ХАССП позволяет реализовать качественный практикоориентированный подход к построению учебного процесса в СПО.

Список литературы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

3. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

4. DIRECTIVE 2001/95/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 3 December 2001 on general product safety « об общей безопасности продукции».

5. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

7. Гост 30390 – 2013 « Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

8. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» главный государственный санитарный врач Российской Федерации Постановление от 8 ноября 2001 года N 31 «О введении в действие санитарных правил» (с изменениями на 10 июня 2016 года)

10. Дмитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, Д.А. Дмитриев, Н.В. Хураськина [Текст]. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2013. - 164с.

11. Дмитриев, А.Д. Основы физиологии питания: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, [Текст]. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2006. - 232с.

12. Дмитриев, А.Д. Химический состав и пищевая ценность продуктов для кулинарной продукции: учебное пособие / А.Д. Ефимов, А.Д. Дмитриев [Текст]. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2011. - 204с.

13. Тутельян В.А., Суханов Б.П. Оптимальное питание – ключ к здоровью. М.: Издательский дом журнала «Здоровье». – 2004.

Котовский Николай Николаевич

Студент 3 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Г. Екатеринбург

ЛОЯЛЬНОСТЬ КЛИЕНТОВ РЕСТОРАНА: ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ЕЕ ПОВЫШЕНИЯ

Цель данной работы выявление методов влияния на лояльность клиентов ресторана.

Задачами работы являются: изучение поведения потребителей в ресторане и предпочтений клиентов.

Слово лояльность произошло от английского «loyal», что в переводе означает верный, преданный. Лояльность клиентов отражает, в первую очередь их поведение и отношение к услугам ресторана.

Поведение потребителя в рыночной экономике базируется на теории поведения потребителей, которая основана на том, как и каким образом наши потребности превращаются в определенную величину спроса, как из множества благ мы выбираем то, что нас удовлетворяет.

В силу того, что возможности и ресурсы в социальном пространстве распределяются неравномерно между индивидами, люди оказываются в ситуации выбора. Это приводит к тому, что складываются индивидуальные стратегии и потребительского поведения.

Основным фактором, влияющим на принятие решения о покупке, безусловно, по-прежнему, является экономическое положение потребителя.

Установлено, что самое большое влияние на него оказывает материальное благосостояние потребителей.

Потребительские вкусы влияют на развитие конкуренции практически на любом рынке. Они же способны влиять на формирование стратегии стимулирования сбыта компаний.

В рамках потребительского предпочтения изучают также и феномен лояльности потребителя.

Выбор предприятия питания зависит прежде всего от его потребностей и вкусов, привычек, традиций, т. е. от предпочтений гостя, которые основаны на признании преимуществ одних благ перед другими и определяется не только его предпочтениями, но и ценой предоставляемых услуг, а также его ограниченными доходами и возможностями.

Неограниченность потребностей потребителя и ограниченность его ресурсов приводят к необходимости выбора определенных видов благ.

Лояльность потребителя ресторана – это преданность определенной кухне и атмосфере заведения, она формируется при удовлетворении сделанным однажды выбором.

Таким образом, можно сформулировать лояльность, как определенный кредит доверия, который позволяет прощать некоторые ошибки или упущения, допущенные персоналом ресторана. В этом случае при кратковременном ухудшении свойств или качеств хорошее отношение конкретного человека сохраняется.

Длительная приверженность этому выбору сохраняется, поскольку потребителя сформирована эмоциональная привязанность к услугам данного ресторана.

Дизайн ресторана.

Хотелось бы отметить, что гости приходят в наше заведение не только за вкусовыми ощущениями, но и провести приятно время, побыть в атмосфере гостеприимства и насладиться гармоничным дизайном заведения.

Над внутренним убранством ресторана, его освещением, звуком и размещением посадочных мест, работали профессионалы (см. приложение 1)

Замечено, что людям нравится смотреть, как готовится их еда. Одних завораживает вид множества ингредиентов, которые используются для создания всего лишь одного блюда, других – работа повара-профессионала.

В связи с этим, для повышения лояльности клиентов можно рекомендовать демонстрационное приготовление блюд, то есть открытую кухню, но, при этом требуется учитывать планировку ресторана.

Еда и напитки.

Люди приходят в ресторан, чтобы получить удовольствие от блюд и напитков, поэтому важно дать гостю грамотные рекомендации, касающиеся их выбора.

Для того, чтобы дать совет гостям по выбору меню, официант должен четко знать состав блюда, качество ингредиентов, размеры порций.

С этой целью в ресторане проводят мастер-классы от шеф-повара, контактный персонал изучает состав блюд, технологию их приготовления, методы и способы обслуживания.

Знание свойств продуктов важнее, чем просто запоминание того, какие блюда присутствуют в меню.

Гость может страдать пищевой аллергией на какие-либо компоненты блюда, например, может проявиться реакция на креветки, особенно важно это в ресторане с кухней, основанной на морепродуктах.

У клиентов могут быть определенные пожелания, касающиеся рецептуры, допустим, приготовить салат без репчатого лука.

Важна температура подачи, так как гость, зачастую, может отвлекаться на гаджеты, а за это время блюдо остынет, и вкусовые ощущения будут не такими яркими.

Комплимент от заведения – это небольшое бесплатное блюдо, которое предшествует основным заказанным блюдам. Этот маленький комплимент способен не только формировать положительный имидж ресторана, но и возбуждать аппетит у посетителя, чтобы он заказал как можно больше блюд. Например, это может быть аперитив.

По сути, комплимент от заведения – когда в ресторане предлагают гостю дополнительное бесплатное блюдо или напиток. Такое внимание поможет повысить лояльность гостей к заведению, обеспечив, тем самым, стимулирование продаж.

Активные продажи.

Вирусный эффект запускается при яркой и оригинальной подаче блюд. Замечено, что фламбирование, подача на открытых грилях, с применением живого огня, ведет к привлечению внимания клиентов и увеличению продаж.

Профессиональный и грамотный официант использует при обслуживании различные методы, тем самым увеличивает продажи и превосходит ожидания клиента.

Применение кросс-селлинга, то есть перекрестных продаж, когда официант или бармен предлагают гостям взаимодополняющие блюда и напитки. Например, к красному мясу или сыру рекомендует красное вино, либо к рыбе советует взять овощи гриль. Кросс-селлинг, это метод продаж продуктов в дополнение к тем, которые заказал гость.

Ап-селлинг отличается тем, что гостю предлагают вместо его выбора более дорогостоящую «альтернативу». Например, вместо кофе американо или капучино предлагают айриш-кофе, который значительно дороже.

Однако, чтобы лояльность клиентов поддерживать на высоком уровне, ап-селлинг не должен превратиться в овер-селлинг с назойливыми продажами настойчивыми официантами. Замечено, что данная тактика может оттолкнуть гостей.

Скорость обслуживания.

Самое большое количество нареканий от клиентов касается времени ожидания. Исходя из результатов исследования, можно сделать следующие выводы, что практически нет жалоб на чересчур быстрое обслуживание, за исключением скорой подачи горячего блюда.

Недовольство клиентов, как показывает опыт, значительно возрастает через 10 минут после того, как прошло среднее время ожидания.

Когда клиент ждет аперитив или десерт, то он менее терпимо относится к задержкам. Для того, чтобы реально рассчитывать на повышение лояльности

клиентов, и в результате, увеличение продаж, в ресторане способны моментально реагировать на пожелания гостей в начале и конце обслуживания и контактный персонал тщательно выбирает время подачи основного блюда, стремясь к идеальному времени первого подхода и подачи блюд.

Таблица 1

Ресторанное среднее время	Категория обслуживания	Идеальное время
4 мин 12 сек	Первый подход	1-2 мин
3 мин 18 сек	Время между заказом и подачей напитка	1-2 мин
10 мин 3 сек	Время между заказом и подачей закуски	5-10 мин
21 мин 15 сек	Время между подачей закуски и подачей основного блюда	15-25 мин
6 мин 35 сек	Время между заказом и подачей десерта	3-5 мин
6 мин 45 сек	Предоставление счета	1-2 мин

Специальные события. Специальные события частью клиентского маркетинга в случаях, когда они раскручиваются среди настоящих и бывших посетителей ресторана.

Информация распространяются устно через персонал ресторана, при помощи постеров в холле, флайеров в чеках и упоминаний во внутренних листовках ресторана.

Такие события в ресторане могут отмечаться регулярно в определенный день недели, месяца или даже раз в году.

События, рассчитанные на один день, должно иметь ограниченное количество мест.

В зависимости от события спланировать меню нужно таким образом, чтобы цены были фиксированными. Многие предпочитают платить одну определённую сумму, не думая о налогах и чаевых.

Допустим, можно предложить гостям Шотландскую вечеринку с дегустацией виски, либо мероприятие, посвященное определенному сорту вина, может быть это будет праздник, посвященный дню рождения заведения.

Заключение

В данной работе были рассмотрены методы повышения лояльности клиентов ресторана. Выявлены основные ожидания гостей от кухни и обслуживания. Даны рекомендации по привлечению гостей.

Контактный персонал ресторана при обслуживании должен превосходить ожидания клиента, который является гостем. Атмосфера заведения, отличная кухня, первоклассное обслуживание позволят повысить лояльность посетителей и, в результате, увеличат продажи и прибыль ресторана.

Список литературы

1. Как привлечь гостей в ресторан/ Илья Лазерсон, Фёдор Сокирянский 2-е изд. –М: Альпина Бизнес Букс, 2015 – 288 с.
2. Марвин Б. Маркетинг ресторана. Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. – М.: Издательство ВВРГ(ЗАО «ББПГ»), 2014 – 208 с. – (Серия «Современные ресторанные технологии»)
3. <https://vc.ru/marketing/277441-13-sposobov-povysit-loyalnost-klientov-i-uderzhat-ih>
4. <https://writegate.ru/povishenie-effektivnosti-marketingovih-meropriatii.html>
5. <https://restoranoff.ru/>

Научный руководитель

Н.В. Подкина, Преподаватель

Кравец Евгений Витальевич

Обучающийся 3 курса

Учреждение образования «Барановичский технологический колледж»

Белкоопсоюза,

г. Барановичи, Республика Беларусь

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СЛАДКОГО ХОЛОДНОГО БЛЮДА «МАРШМЕЛЛОУ» НА ОСНОВЕ ТЫКВЕННОГО ПЮРЕ

В настоящее время заметно возрастает понимание того, что пища оказывает на человека значительное влияние. Она даёт энергию, силу, развитие, а при грамотном её употреблении – и здоровье. Можно с определённой уверенностью утверждать, что здоровье человека зависит от питания. Проблемам питания сейчас уделяется очень большое внимание, поэтому исследовательская работа «Разработка рецептуры сладкого холодного блюда «Маршмеллоу» на основе тыквенного пюре» направлена на формирование интереса у молодых людей к региональным продуктам, являющимися основой правильного питания.

Потребности человека в различных пищевых веществах связаны с его энергетическими потребностями, возрастом, полом, ростом и весом. На потребность в пищевых веществах влияют также такие факторы образа жизни, как уровень физической активности, стресс, курение, потребление алкоголя. Если рацион наших предков состоял из сравнительно большого набора натуральных продуктов, энергетическая ценность которого составляла 4-5 тыс. ккал в сутки, что исключало проблемы дефицита отдельных пищевых веществ, то сегодня ценность рациона в 2 раза меньше, из-за сокращения энергозатрат.

Актуальность настоящей работы обусловлена необходимостью применения функциональных продуктов питания, содержащих незаменимые аминокислоты, эссенциальные жирные кислоты, витамины, макро- и микроэлементы, волокнистые вещества в количествах, способных удовлетворять суточную потребность организма. Рассмотрение вопросов, связанных с данной тематикой, носит как теоретическую, так и практическую значимость.

Цель: исследовать технологический процесс приготовления холодного сладкого блюда «Маршмеллоу» на основе тыквенного пюре; разработать рецептуру; составить технологическую карту.

Гипотеза: холодные сладкие блюда на основе тыквенного пюре содержат значительное количество углеводов, обладают низкой калорийностью.

Необходимость употребления многих минорных компонентов пищи для сохранения здоровья и снижения риска ряда хронических заболеваний нашла подтверждение в исследованиях последних лет, в связи с чем, их обозначают как хемопротекторы и хемопревенторы. К биологически активным минорным компонентам пищи относят: биофлавоноиды, изофлавоны, пищевые индолы, которые включаются в метаболизм и регулируют активность ферментов, участвуют в регуляции клеточного роста, обладают иммуномодулирующей активностью. Эти специфические регуляторы поступают к нам из растительной пищи, которые практически забыты: репа, редька тыква.

Тыква принадлежит к одноименному семейству тыквенные, которое интересно большим видовым разнообразием и отсутствием в нем ядовитых растений. В тыкве ценятся ее плоды, которые носят название тыква. Часто их ошибочно называют ягодой.

Мякоть тыквы представляет собой волокнистую структуру, состоящую из полисахаридов, пектиновых веществ и лигнина. Растительные пищевые

волокна тыквы очень полезны для человека. Их называют клетчаткой, подразумевая под этим понятием целлюлозные полисахариды (углеводы).

Тыквенная мякоть играет роль природного энтеросорбента, который впитывает токсические вещества, трансформирует их в нейтральные, или аккумулирует вредные вещества и выводит их через выделительную систему. Органические кислоты, входящие в состав тыквы (около 0,1 г. на 100 г. тыквенной мякоти), влияют на обменные процессы и принимают участие в окислительных процессах. Они играют роль антиоксидантов, поэтому тыква так полезна для каждого.

Простой углевод (глюкоза) незаменим для питания всех нервных клеток организма, включая клетки головного мозга. Всего простых углеводов, моно- и дисахаридов в тыкве в три раза больше, чем высокомолекулярных. В тыкве содержится около десятка водо- и жирорастворимых витаминов и витаминоподобных веществ, определяющих ее полезность.

Тыква содержит витамин С, который часто называют витамином иммунитета. Но кроме иммунной системы аскорбиновая кислота принимает участия в сотнях химических реакций, происходящих в организме, в том числе способствует обмену веществ и сохранению других витаминов. В 100 г. мякоти тыквы содержится 14 мг. аскорбиновой кислоты. Для сравнения: в «эталоне» цитрусовых - в 4 раза больше.

Фолиевая кислота наградила тыкву полезным свойством стимулировать образование эритроцитов - красных безъядерных клеток крови, которые переносят кислород, и лейкоцитов – клеток, защищающих организм. Редкий витамин Т, или В17, (некоторые ученые относят его к витаминоподобным веществам) наделил тыкву свойством нормализовать свертывание крови и стимулировать образование тромбоцитов. Благодаря содержащемуся в тыквенной мякоти жирорастворимому витамину Е, тыква является прекрасным антиоксидантом, поддерживает мышечный тонус и защищает от разрушения витамин А, поэтому особенно мякоть тыквы полезна для детей и беременных женщин.

Своим ярким оранжевым цветом тыква обязана содержащимся в ней каротиноидным соединениям. В ее мякоти содержится 1,4 – 1,9 мг. каротина, в зависимости от сорта и интенсивности окраски. Он защищает ткани и клетки от недоокисленных разрушающих радикалов. В тыкве находится один из видов каротинов, предшественник витамина А – бета-каротин (или провитамин А).

Разработанная рецептура сладкого холодного блюда маршмеллоу на основе тыквенного пюре позволит отдавать предпочтение натуральным и высококачественным продуктам питания, производить обогащение пищевого сырья и пищевых продуктов дефицитными для современного человека макро- и микронутриентами.

Основа - тыквенное пюре 250 грамм; глюкозный сироп - 210 грамм; сахар - 300 грамм; желатин - 28 грамм; вода - 70 мл. Для посыпки: сахарная пудра - 100 грамм; кукурузный крахмал - 40 грамм. Желатин замачиваем в воде. Тыквенное пюре перебиваем блендером и протираем через сито. Нам потребуется 140 г. пюре. Кладем половину пюре в сотейник с половиной глюкозного сиропа и всем сахаром. Вторую половину пюре и сиропа кладем в чашу миксера и начинаем взбивать. Параллельно нагреваем содержимое сотейника до температуры 105-106 градусов. Снимаем сироп с огня и добавляем в него набухший желатин. Размешиваем до растворения. Не прекращая взбивать массу в чаше, умеренной струйкой вливаем в нее горячий сироп. Взбиваем до остывания массы примерно до 45 градусов. Она будет довольно плотной, примерно, как меренга, взбитая до средних пиков, может чуть мягче. Перекладываем массу в застеленную пленкой форму и разравниваем. Оставляем застывать на 2-4 часа в холоде. Сахарную пудру смешиваем с крахмалом. Посыпаем частью смеси доску. Вынимаем маршмеллоу из формы и переворачиваем на крахмальную смесь. Аккуратно снимаем пленку. Посыпаем маршмеллоу сахарной пудрой. Нарезаем на квадратики или прямоугольники - примерно 3*3 см. Обваливаем все кусочки в смеси сахарной пудры и крахмала.

Инвертный сахарный сироп.

Ингредиенты на 600 мл сиропа:

основа - сахар 700 грамм; кипяток - 260 мл.; лимонная кислота - 4 грамма; сода пищевая - 3 грамма. Кладем в ковшик сахар, вливаем воду. Размешиваем так, чтобы сахар по максимуму растворился. Добавляем лимонную кислоту и ставим ковш на огонь. Доводим до кипения и уменьшаем огонь практически до минимума. Кипение должно быть едва заметным - в виде редких пузырьков. Варим сироп без крышки примерно 45 минут. Затем снимаем с плиты и добавляем соду. Размешиваем. Пойдет довольно бурная реакция с пеной - учитывайте это при выборе посуды, в которой варите сироп. Пена сама опадет по мере остывания, сироп станет прозрачным. Полностью остужаем сироп и используем по назначению. Хранить в закрытой таре при комнатной температуре.

Органолептические и физико-химические показатели качества исследуемого блюда определяем в соответствии с Методическими указаниями по лабораторному контролю качества кулинарной продукции.

*Определение содержания сухих веществ и сахара
рефрактометрическим методом.*

Перед началом работы рефрактометр подготавливают в соответствии с прилагаемой к прибору инструкцией. Навеску сладкого блюда массой 20 г. взвешивают в стакане с точностью до 0,01 г., переносят небольшим количеством воды (60 мл. с температурой 50-55 С в мерную колбу вместимостью 150 мл.). Затем раствор охлаждают, колбу доливают водой до метки 100мл., перемешивают, дают жидкости отстояться 10 мин. и фильтруют через бумажный фильтр в сухую колбу. На призму рефрактометра наносят 2 капли профильтрованного через бумажный фильтр раствора температурой 20 С и определяют показатель преломления.

Выводы Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов: 16%, 17%, 67%

Массовая доля в исследуемом блюде	%
Белки	1,2
Жиры	0,27
Углеводы	6,97

Список литературы

1. Бацукова, Н. Л. Современные проблемы питания человека / Н. Л. Бацукова, А. Р. Аветисов; Белорусский государственный медицинский университет. - Минск, 2015. - 47 с.
2. Химический состав пищевых продуктов : справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов / под ред. Н. В, Васильковой. – Минск : Научно-информационный центр БАК. - 463 с.
3. СТБ 1500-2004. Техническое нормирование и стандартизация. Термины и определения – Тэхнічнае нарміраванне і стандартызацыя. Тэрміны і азначэнні. – Взамен СТБ 1.1-200; введ. 2005.07.01. – Минск: Госстандарт, 2005. – 34 с.
4. СТБ 1210-2011. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. - Минск: Госстандарт, 2011. – 30 с.

Научный руководитель

И.А. Цеханович, преподаватель

Татьяна Александровна Кузеванова

Преподаватель спец дисциплин

ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж»

г. Екатеринбург

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОБУЧЕНИЮ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ

Стремительные изменения во всех сферах современного мира влекут за собой и изменения в образовании – совершенствуются формы и методы обучения различным дисциплинам, изменились и образовательные стандарты.

Чему и как учить современного студента? Это «вечный вопрос», так как цели, содержание и методы обучения должны удовлетворять потребностям непрерывно меняющегося мира.

В новых условиях необходимо создавать и новые технологии обучения, т.е. пути, приемы, способы, позволяющие обеспечить эффективное понимание обучающимися реального мира, успешную адаптацию к жизни в информационно перенасыщенной среде и интеллектуальное развитие.

В связи с этим в системе среднего профессионального образования происходят большие перемены, на первый план выдвигается необходимость обучения, воспитания и формирования конкурентоспособной, мобильной и не боящейся изменений личности. Студент, получающий среднее профессиональное образование, должен не только стать первоклассным специалистом в своей сфере, но и уметь самостоятельно, без посторонней помощи ориентироваться в современных информационных потоках.

Для достижения этих целей перед преподавателями ГАПОУ СО «Екатеринбургского экономико-технологического колледжа» ставится задача развить профессиональные, а также общие компетенции, направленные на развитие будущего квалифицированного рабочего.

В Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569) четко прописаны требования, которые предъявляются в настоящее время к каждому выпускнику. Помимо профессиональных компетенций каждый студент должен овладеть рядом общих компетенций:

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Целью ГАПОУ СО «Екатеринбургского экономико-технологического колледжа» является, обучение, воспитание и развитие личности, а ее показателем – демонстрация навыков и умений на демонстрационном экзамене, который в настоящее время рассматривается как качественная подготовка квалифицированного рабочего, служащего. Система среднего профессионального образования не является исключением, и современные подходы к обучению служат ее неотъемлемой частью.

Преподавателю специальных дисциплин необходимо так выстроить учебный процесс, чтобы обеспечить эффективную и плодотворную работу каждого студента, чтобы полученные им знания, умения и навыки стали основой для самообразования и самосовершенствования в будущем.

Когда абитуриенты приходят в колледж целенаправленно, для освоения конкретной профессии, тогда, они готовы больше времени уделять обучению, и в этом случае с такими заинтересованными в профессии учениками работать намного приятнее и интересней — ведь они активны.

Главная задача педагога не дать студенту растерять первоначальный интерес к выбранной профессии, а наоборот развить его и преумножить.

Преподавание дисциплин и модулей профессионального цикла, теоретических, а в особенности, практических или лабораторных занятий, должно быть личностно-ориентированным, педагогу необходимо учитывать возрастные и индивидуальные особенности каждого студента.

Чтобы сохранить интерес подростка к профессии используя современные способы организации обучения:

- видеоматериалы, которые используются на лекциях с разбором конкретных ситуаций. (На уроках эффективно используются ресурсы Интернета. Они помогают обеспечить углубленное изучение программного материала и позволяют индивидуализировать и активизировать образовательный процесс. При использовании Интернет – ресурсов развиваются такие общие компетенции, как профессиональная память, мышление, мобильность, владение информацией, готовность к сотрудничеству, взаимопомощь, взаимовыручка.)

- разработка мультимедийной презентации для уроков специальных дисциплин.

Для повышения мотивации к более глубокому освоению профессиональных компетенций студентов при подготовке домашних заданий (самостоятельная работа) предлагаю использовать мультимедийную презентацию и сопровождать ею, например, защиту реферата.

Как показывает практика, использование информационных компьютерных технологий при преподавании специальных дисциплин значительно усиливает у студентов интерес к обучению, повышает качество усвоения учебного материала, активизирует мыслительную и познавательную деятельность, актуализирует зрительную и логическую память.

Профессиональное образование не может рассматриваться без взаимосвязи с производственной сферой, без четко организованных практических занятий.

Развитию у студентов умений и навыков, связанных с решением различных вопросов своей будущей профессиональной деятельности способствует проведение соревнований и конкурсов профессионального мастерства как внутри колледжа, так и вне его.

Например, движение «WorldSkills», по моим наблюдениям, значительно повысило интерес молодёжи к рабочим профессиям. Студенты видят перспективы для своего профессионального роста. Движение WorldSkills наглядно демонстрирует, что рабочий труд сегодня – интересен.

Возвращение к квалификационным (практическим) экзаменам в среднем специальном учебном заведении, сегодня их называют демонстрационным экзаменом по стандартам WorldSkills, позволяет обучающимся, в условиях приближенных к производственным, продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции независимым экспертам (работодателям).

Участие в соревнованиях любого уровня даёт обучающимся возможность проверить свои силы, заявить о своём потенциале и самое главное приобрести бесценный опыт.

В результате мы получаем конкурентоспособного специалиста, который умеет быстро адаптироваться к изменяющимся условиям труда, обладать набором необходимых профессиональных компетенций в разных областях профессиональной деятельности.

В современных условиях творческий потенциал выпускника должен быть на таком уровне, чтобы молодой специалист мог самостоятельно

формулировать и решать проблемы производства и общества, быть готовым к дальнейшему самообразованию.

Список литературы

1. С.В. Базилевич, Т.Б. Брылова, В.Р. Глухих, Г.Г. Левкин Использование инновационных и интерактивных методов обучения при проведении лекционных и семинарских занятий, 2019. №4. с. 103 – 113

2. И.В. Кирова, Т.Л. Попова, А.А. Султыгова Использование деловой игры в процессе формирования профессиональных компетенций и интеллектуальной культуры современного студента // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2020. № 1–2. С. 91–95.

3. Методы преподавания специальных дисциплин в профессиональных колледжах. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://moluch.ru/conf/ped/archive/64/2897/>

4. Особенности преподавания специальных дисциплин в условиях модернизации российского образования. Электронный ресурс. Режим доступа:

http://lfostu.ucoz.ru/publ/problema_kachestva_obrazovaniya_v_usloviyakh_fgos_3/1_professionalnoe_obrazovanie_modernizacionnye_aspekty/osobennosti_prepodavaniya_specialnykh_disciplin_v_usloviyakh_modernizacii_rossijskogo_obrazovaniya/39-1-0-373

Куликова Любовь Михайловна

преподаватель

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Пермского края

«Пермский торгово-технологический колледж»

г. Пермь

ФОРМИРОВАНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ГРАМОТНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ – БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Развитие науки и техники привело к тому, что сегодня проблема взаимоотношений человека и природы уже не является чисто биологической проблемой.

Учитывая цели государственной молодежной политики, для создания успешной социализации и эффективной самореализации, использования потенциала в интересах инновационного развития страны, актуальность профессионального экологического воспитания обусловлена стратегическими задачами государства и новыми компетенциями связано с обеспечением безопасности окружающей среды, в ходе профессиональных работ.

Концепции экологизации образования ориентирована на социально-психологическую теорию личности, фиксируя роль педагогики, этики и философии, создавая условия для взаимодействия различных типов научного знания, при ее обосновании и практической реализации.

Для решения этой проблемы обоснован стейкхолдерский подход, представлены концептуальные аспекты по созданию методической системы формирования компонентов культуры экологической безопасности участия обучающихся во всероссийских онлайн диктантах: ВОДА.ОНЛАЙН, здоровый и экологический.

Понятие экологии, для каждого человека должно способствовать собственному пониманию в сознании, что человек постоянно находится в многогранных отношениях с природой, определяя условия своей жизни и работоспособности.

Формирование взаимоотношений человека и природы, в процессе обучения и профессиональной деятельности оставляет желать лучшего, но ситуация меняется позитивно с использованием эффективных методов обучения.

Инновационные педагогические технологии экологической подготовки специалистов общественного питания приобретает качественно новую перспективу рассмотрения, ориентированы на личность обучающегося, используя методы активного обучения, постановки проблем, исследования, рефлексивных методов, активизации творческих способностей.

Внеклассная деятельность обучающихся проходит по онлайн-программе «Человек и окружающая среда» на основе аксиологического подхода.

В рамках же традиционной технологии преобладала предметно-ориентированная позиция преподавателя, репродуктивные и иллюстративные методы подачи материала, информация о глобальных экологических проблемах доводилась до сведения обучаемых в процессе изучения курсов экологии или концепций современного естествознания, экологические знания не соотносились с профессиональной деятельностью будущего специалиста.

Современные экологические знания представлены во многих дисциплинах, они напрямую связаны с профессиональными задачами будущего специалиста, формы образовательного взаимодействия ориентированы на решение производственных задач, развитие навыков организации своей деятельности.

Необходимость экологической подготовки специалистов общественного питания объясняется особенностями производственной деятельности, необходимостью предоставления услуг общественного питания, отвечающих требованиям экологической безопасности. Кроме загрязнения окружающей человека среды, наиболее значимым фактором, влияющих на здоровье человека и населения является питание, состав пищевых продуктов.

Продовольственная безопасность - это необходимое материальное условие жизни каждого человека и общества в целом, обеспечивает возможности развития: демографические, интеллектуальные, культурные, политические, экономические.

Будущим специалистам общественного питания необходимо учитывать принципы экологической безопасности при проектировании предприятий общественного питания.

Проблема качества образования технологов общественного питания связана с более глобальной проблемой повышения качества российского образования, которая напрямую связана с изменением содержания образования, выступающего в качестве "новой системы универсальных знаний, умений, навыков, а также опыта самостоятельной деятельности и личной ответственности".

В нашей деятельности применен компетентностный подход в профессиональном образовании, что соответствует общей концепции образовательного стандарта и напрямую связано с переходом на систему компетенций. Согласно разработанной программе экологического воспитания обучающихся колледжа и национального проекта «Экология», формируется отношение к здоровьесберегающему сбалансированному питанию и эколого-правовой компетентности.

Экологическая подготовка обучающихся выявила проблемы:

- * возросшая потребностью системы общественного питания в специалистах с экологическим мышлением, экологической компетентностью;
- * отсутствие методологии междисциплинарной интеграции и проектирования междисциплинарных дидактических комплексов.

Устранение выявленных проблем путем формирования экологических компетенций у обучающихся как будущих технологов в сфере общественного питания является актуальной проблемой, так как деятельность специалистов данного профиля связана с оказанием услуг общественного питания и необходимостью обеспечения безопасности этой услуги.

Цель проводимых в колледже мероприятий - повысить качество экологической подготовки обучающихся, как будущих специалистов общественного питания, помочь им стать конкурентоспособными и профессионально мобильными на рынке труда.

Многовекторность когнитивного компонента основана на участии в проектной деятельности обучающихся.

Новизна применения базовых профессиональных экологических компетенций заключены в:

- * повышении уровня экологической подготовки будущих специалистов общественного питания, с применением компетентностно-ориентированный подход, который характеризует способность и готовность учитывать требования экологической безопасности при решении производственных задач;

- * разработке педагогических технологий формирования базовых профессиональных экологических компетенций обучающихся, как будущих специалистов общественного питания;

- * определении системы критериев формирования базовых профессиональных экологических компетенций.

Набор базовых профессиональных экологических компетенций специалистов общественного питания, полученных на основе многокритериального анализа требований государства, требований к качеству профессиональной подготовки технологов общественного питания, содержания профессиональной деятельности и рабочих программ учебных дисциплин специальности "Технология продуктов общественного питания".

Активизируя интеллектуальные и эмоциональные стороны личности обучающихся в сфере формирования экологических компетенций, понимая ожидания работодателей, учитывая интересы и потребности факторов среды, наша образовательная организация выполняет обязательные условия своего долгосрочного и устойчивого развития.

Лапаногова Е.А.,
Студентка 3 курса

ТЕХНОЛОГИЯ «ХОЛОДНОЙ» ФЕРМЕНТАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ КАК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБАМ ТЕСТОВЕДЕНИЯ

В эпоху активного развития инновационных технологий производства хлеба и хлебобулочных изделий, актуальным остается сохранение аутентичности вкуса, традиций хлебопечения, сокращение временных затрат на производство сдобных изделий. В последнее время предприятия хлебопекарной промышленности малой мощности для производства булочных изделий с высоким содержанием сдобящих веществ, а также хлеба с повышенной влажностью (тартины, чааббаты), активно внедряют способ «холодной» ферментации приготовления теста и расстойки тестовых заготовок.

Целью работы является исследование технологии приготовления теста методом «холодной» ферментации для хлеба и хлебобулочных изделий. Для решения поставленной цели определены следующие задачи:

- изучить литературу и интернет-источники;
- рассмотреть особенности метода «холодной» ферментации при производстве хлебобулочных изделий;
- сравнить метод «холодной» ферментации с традиционными способами тестоведения;
- разработать рецептуру и технологическую инструкцию приготовления сдобного хлебобулочного изделия;
- апробировать результаты исследования путем приготовления сдобного хлебобулочного изделия «Пасхальный кулич» двумя способами: опарным и методом «холодной» ферментации.

Объектом исследования является, изучение технологии приготовления дрожжевого теста различными способами.

Предметом является изучение технологии приготовления теста методом «холодной» ферментации.

Современные пекарни и мини-пекарни используют для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий ускоренные однофазные способы тестоведения, добавляя в тесто различные виды улучшителей, концентратов, а также применяют готовые зерновые и мучные смеси. Это позволяет сократить производственный цикл. Готовые изделия имеют невысокое качество и ухудшенные вкусовые свойства. В настоящее время становятся актуальными технологии, которые позволяют рационально использовать ресурсы и при этом не ухудшать качество и вкусовые свойства готовых хлебобулочных изделий. Одним из таких способов является метод «холодной» ферментации.

При исследовании данного вопроса была изучена литература, интернет-ресурсы, сборники рецептур. Ввиду новизны технологии «холодной» ферментации информации по данному вопросу недостаточно, в связи с этим основной акцент при проведении исследования был сделан на практическую часть.

Были изучены традиционные технологии приготовления теста, процессы, происходящие при замесе, созревании теста, а также расстойке тестовых заготовок и выпечке изделий. Затем был проведен сравнительный анализ двух способов.

Во время приготовления изделий традиционным опарным способом тесто замешивается в две этапа – замес и брожение опары, замес и брожение теста, что занимает значительное время на его приготовление. Для высокорецептурных изделий во время брожения необходимо провести дополнительно обминку и отсдобку теста. В процессе брожения как опары, так и теста, теряется значительное количество сухих веществ, что ведет к понижению выхода готовых изделий. Активное спиртовое и молочнокислое брожение разрушает прочность связей в клейковинных белках, ухудшая реологические качества теста, а затем и готовых изделий.

Сущность метода «холодной» ферментации заключается в том, что тесто замешивается в одну фазу при пониженной температуре (не более 25°C). Далее тесто помещают в холодильник для длительной ферментации (аутолиза) на 10-14 часов. В процессе ферментации дрожжи становятся малоактивными, следовательно, спиртовое брожение практически не происходит. В это же время активность ферментов (аутолиз муки) не снижается, и более полноценно происходят процессы расщепления крахмала и набухания клейковины. Стоит отметить, что клейковина пшеничного теста состоит в основном из аминокислот, образованных белками глиадином и глютеином, которые, в свою очередь растворимы в растворах спиртов и кислот. Как выше было отмечено, процессы спиртового брожения и кислотонакопления снижаются, соответственно, растяжимость клейковины во время созревания не ухудшается, реологические свойства теста и изделия приобретают оптимальное состояние. Изделия, приготовленные таким способом, имеют благородный пшеничный вкус и аромат, практически лишенный заквасочной кислинки, а поры его имеют более открытую, крупную структуру.

Данный способ приемлем для приготовления хлеба с высокой влажностью теста (65-70 %). При пониженной температуре тесто будет иметь менее вязкую и более пластичную структуру. Это облегчит процесс формовки изделий. Следует отметить, что изделия с высокой влажностью содержат в своем составе меньшее количество простых углеводов, что повышает его пищевую ценность.

Еще одним преимуществом метода является то, что при приготовлении теста «холодным» способом, возможно перевести предприятие на односменный режим работы. Возможно замесить тесто в конце рабочей смены, а утром приступить к процессу разделки теста и выпечки готовых изделий.

Изучив особенности обоих способов и изготовив хлебобулочные изделия с использованием двух различных методов, можно сделать выводы,

что «холодная» ферментация теста имеет ряд организационных и технологических преимуществ:

- производственный цикл приготовления теста сокращается на 50-65%;
- уменьшаются затраты сухих веществ муки при брожении (в среднем на 1,2%), что повышает выход готового изделия;
- сокращается площадь тестоприготовительного отделения;
- становится возможным перевод предприятия на работу в одну смену;
- улучшается вкус и аромат хлебобулочных изделий;
- уменьшается содержание простых углеводов.

Список литературы

1.ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://meganorm.ru/Index2/1/4293782/4293782379.htm>

2. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53041-2008>

3.Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. - СПб.: Профи, 2010. - 296 с.

Научный руководитель:

Асатчикова Е.В.,

мастер производственного обучения

Лунгу Ирина Николаевна,

преподаватель

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ КАК СРЕДСТВО ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

В образовательной деятельности основополагающим является воспитание личности обучающегося, способного самостоятельно мыслить, добывать и применять знания, планировать действия и находить оптимальное решение, быть открытым для контактов, осмысливать последствия своей деятельности для себя и окружающих.

Для современного специалиста важны не столько знания, сколько способность применять их для разрешения конкретных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности и жизни. Образование становится более осмысленным и практически значимым. Обучающийся из пассивного слушателя и исполнителя инструкций преподавателя превращается в активного субъекта поисковой деятельности, что дает возможность раскрытию потенциала обучающегося [1].

Организация учебного процесса требует от преподавателя:

- ✓ постоянно расширять свои познания в предметной области, чтобы предоставлять обучающимся актуальную информацию;
- ✓ использовать в работе современные технологии обучения;
- ✓ разрабатывать объективные критерии для оценки ответов обучающихся и уровня овладения общими и профессиональными компетенциями;
- ✓ организовывать самостоятельную работу и выполнение ими практических и лабораторных работ, для чего требуются методические пособия.

Формирование общих и профессиональных компетенций невозможно без использования средств организации познавательной деятельности обучающихся [2]. Это могут быть опорные схемы, структурно-логические

средства, обобщенные алгоритмы решения задач и т.д. Эти средства позволяют развить творческие способности обучающихся, увеличить объемы учебной информации и производительность учебной деятельности, повысить культуру педагогического труда. Применение этих средств дает высокий образовательный и социальный эффект. Разработка и применение средств обучения – это та сторона педагогической деятельности, в которой проявляется индивидуальное мастерство, творческий поиск преподавателя, его умение побудить обучающихся к творчеству.

Основными источниками знаний учителя о ходе усвоения обучающимися теоретических знаний и умений являются опрос и различного рода проверочные работы. Но опрос требует существенных затрат времени, (которого на уроке часто не хватает), а по отношению к каждому обучающемуся такой опрос носит не регулярный характер. Благодаря рабочим тетрадям, часть работы по контролю, проверке и исправлению обнаруженных пробелов в знаниях отдельных обучающихся, можно провести прямо на уроке. Использование этих тетрадей позволяет увидеть ошибки обучающегося на каждом этапе учебного процесса и исправить их на месте, где они были допущены.

С введением в учебный процесс рабочих тетрадей есть возможность выполнять контроль как индивидуально с каждым студентом, так и одновременно со всей группой. Обучающийся может проконтролировать свои знания самостоятельно. Преподавателю достаточно просмотреть записи в тетради.

Проверка знаний обучающихся дает возможность осуществлять обратную связь между обучающимися и преподавателем, даёт конкретный материал для анализа полноты и качества знаний, помогает своевременно увидеть проблемы, ошибки, недочеты в знаниях обучающихся. Преподаватель имеет возможность судить о завершенности или незавершенности процесса обучения по отдельным разделам учебной программы [3].

Задача педагога при формировании общих и профессиональных компетенций – обучить способам добывания и переработки информации путем самостоятельной исследовательской практики. Общеизвестно, что знания, которые получают в процессе самостоятельной деятельности, усваиваются значительно лучше в сравнении с теми, которые сообщаются педагогом, как готовые.

Самостоятельное нахождение верного решения, тренировка по вопросам и заданиям способствует формированию чувства удовлетворенности, которое делает обучение не утомительной нагрузкой, а увлекательной работой. В целом, повышение качества обучения через использование в учебном процессе рабочих тетрадей, достигается в условиях активного привлечения обучающихся к самостоятельной работе, включения в процесс анализа применения приобретенных знаний, формулирования выводов, проверки результатов своей работы с установкой на обязательный отчет.

А для прочного усвоения знаний по любой дисциплине необходимо создать позитивное отношение и вызвать неподдельный интерес обучающихся к изучаемому предмету, потому что интересный материал обычно воспринимается ими как менее трудный. И здесь уже сам преподаватель должен постараться организовать свой учебный процесс так, чтобы он стал и познавательным, и творческим, и увлекательным процессом одновременно.

Работа преподавателем по профессии «Повар, кондитер», занимающей 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, привела меня к идее разработки собственных рабочих тетрадей с целью повышения качества обучения. Одной из разработок является рабочая тетрадь для выполнения лабораторных занятий по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров». Лабораторные занятия направлены на обобщение, систематизацию, закрепление знаний; формирование умений применять полученные знания на практике; развитие общих компетенций: организовывать собственную деятельность, анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию

собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы, осуществлять поиск необходимой информации, работать в команде, эффективно общаться. Все это способствует пониманию обучающимися сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивому интересу к ней и, следовательно, повышает готовность обучающихся к решению разнообразных профессиональных задач и таких профессиональных качеств, как самостоятельность, ответственность.

Лабораторные занятия по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров», соответствуют Примерной программе и требованиям ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

Основная цель рабочей тетради – организация самостоятельной работы обучающихся. Представлены задания разного уровня сложности, которые позволяют изучать и закреплять знания по учебной дисциплине, а также осуществлять контроль за освоением умений и знаний.

*Отличительные особенности данной тетради от других
дидактических пособий по данной учебной дисциплине:*

- разработаны тестовые задания для входного контроля знаний по дисциплине, которые позволяют выявить реальную готовность обучающихся к освоению учебной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на ранее изучаемых дисциплинах;
- для каждого лабораторного занятия сформулированы цели; указана последовательность выполнения работы, подобраны задания и вопросы, разработаны таблицы, указаны источники поиска информации;
- в конце каждого лабораторного занятия имеются тестовые задания для проверки знаний по пройденной теме (по 10 тестовых заданий);
- по окончании изучения дисциплины у обучающихся есть возможность пройти итоговое тестирование для определения качества усвоения материала и выявления имеющихся «пробелов» в знаниях;

- в тетради представлены основные понятия и термины в виде словаря;
- разработаны «Методические указания по выполнению основных видов самостоятельной работы» по оформлению конспекта, написанию реферата, оформлению и представлению компьютерной презентации, составлению кроссворда. Для каждого вида самостоятельной работы имеются критерии оценивания.
- рабочая тетрадь иллюстрирована, что способствует повышению внимания и вовлеченности обучающихся в образовательный процесс.

Основное назначение лабораторных занятий – преобразование знаний в умения и навыки, овладение способами деятельности и на этой основе подготовка обучающихся к будущей профессии «Повар, кондитер». Сочетание разных форм лабораторных занятий – изучение и анализ документов, решение ситуационных задач, проведение лабораторных испытаний, оценка качества и диагностика дефектов, определение потерь, расшифровка маркировки товаров, написание заключений по проведённой работе позволяет добиться углубления, закрепления обучающимися теоретических знаний в области товароведения и оценки качества продовольственных товаров и формирования профессиональных компетенций.

Таким образом, подводя итог, можно отметить, что разработанная рабочая тетрадь позволяет обеспечить деятельность каждого обучающегося как на уроке, так и дома, будет полезной при организации контроля умений и знаний обучающихся преподавателем на разных этапах обучения, а также для самоконтроля обучающимися пройденного материала.

Список литературы

1. Технология составления компетентностно-ориентированных заданий // Мастер-класс. – 2019. – № 5. – С. 8 – 12.
2. Выдрина, Е. А. Формирование профессиональных компетенций обучающихся через активные методы обучения / Е. А. Выдрина // Инфоурок

[сайт]– URL: <https://infourok.ru/statya-na-temu-formirovanie-professionalnih-kompetenciya-obuchayuschih-sya-cherez-aktivnie-metodi-obucheniya-1128905.html>. – Текст: электронный.

3. Белорусова, Е. В. Рабочая тетрадь по дисциплине — средство развития познавательной активности и организации самостоятельной работы студентов / Е. В. Белорусова // Педагогика: традиции и инновации: материалы VIII Междунар. науч. конф. (г. Челябинск, июнь 2017 г.). — Челябинск: Два комсомольца, 2017. — С. 106-108. — URL: <https://moluch.ru/conf/ped/archive/104/5794/>. – Текст: электронный.

Ляхнова Наталья Александровна

студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Г. Екатеринбург

Седов Алексей Викторович

студент 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«ТАЙНА ЛЮБИМОГО ЛАКОМСТВА»

Аннотация: данная статья об использовании шоколада сорта РУБИ, или - рубиновый шоколад. Особенности производства данного шоколада. Технология изготовления. Химический состав. Польза шоколада для людей, занимающихся спортом и профессиональных спортсменов. Рубиновый шоколад — это главная инновация в мире шоколада за последние 80 лет. Это совершенно новый, уникальный шоколад, изготовленный из какао-бобо Rudy. Шоколад Rudy — это непередаваемый праздник ощущений, совершенно новый вкус, не похожий ни на горький, ни на молочный. Это буря ягодно-фруктовой свежести роскошная нежность.

История создания Рубинового шоколада. В 2000-х годах шоколатье швейцарской компании BarryCallebaut заметили, что некоторые какао-бобы имеют более светлый оттенок, чем остальные. Они были собраны в Бразилии, Кот-Дивуаре и Эквадоре. При этом плоды относились к традиционным сортам и произрастали на тех же деревьях, что остальные. Сырье, полученное в других регионах, не обладало столь необычными характеристиками. Бобы отправили на анализ в университет Якобса в Германии. Выяснилось, что у них необычный химический состав – они содержат набор базовых веществ, который отличается от стандартного. Основная разница – в соотношении химических соединений, их пропорции.

Чем обусловлена такая особенность, до сих пор не выяснено. Скорее всего, причина – в генетической мутации. Однако существует версия, согласно которой бобы приобретают необычные свойства из-за условий произрастания. В пользу этой теории говорит тот факт, что их собирают только Бразилии, Кот-Дивуаре и Эквадоре.

В BarryCallebaut решили поэкспериментировать и попробовать изготовить из такого необычного сырья десерт. Создавать сорт пришлось долго – работа заняла 13 лет. В результате появился новый вид шоколада – рубиновый. Он был представлен общественности в 2017 году. Рубиновый десерт получил название RB1 или просто Ruby. Руби шоколад стал четвертым сортом, помимо черного, молочного и белого. Это первая новая разновидность, выпущенная за последние 80 лет. До этого в 1930-х был разработан белый, и с тех пор других сортов не появлялось.

Из чего состоит розовый шоколад? Точный рецепт держится в строжайшем секрете. Это делается для того, чтобы исключить его повторение другими шоколатье. Ведь в настоящий момент десерт ruby, состоящий исключительно из какао-бобов и имеющий характерный розовый цвет, умеет делать только компания BarryCallebaut.

Однако достоверно известно, что рубиновый шоколад состав имеет вполне традиционный. Эту информацию сообщает сам производитель. В число ингредиентов входят:

- 1)какао-бобы;
- 2)какао-масло;
- 3)молоко.

Единственное отличие от традиционного рецепта заключается в том, что в данном случае применяются тщательно отобранные бобы более светлого оттенка, близкого к розовому. Именно благодаря этому десерт приобретает рубиновый цвет.

Доля какао-продуктов в рубиновом шоколаде находится в диапазоне 47-50%. Это касается и сухих веществ, и масла. Показатель наиболее близок к темным сортам.

Рубиновый шоколад имеет легкий, нежный и приятный вкус с освежающими фруктово-ягодными нотками. Одни поклонники

экслюзивного лакомства утверждают, что это лакомства со вкусом клубники, а другие – ароматных лесных ягод.

Если сравнивать его вкус с остальными «собратьями», то розовый десерт приятнее и слаще черного, но не настолько приторный, как белый. И если у других видов ярко выраженное молочное послевкусие, то у рубиновой новинки – легкий, освежающий, фруктовый с нотками кислинки.

Шоколад руби имеет идеально гладкую, кремовую, нежно тающую текстуру. Его употребляют как самостоятельное лакомство или натирают на терке, используя для декорирования тортов, пирожных, маффинов, панкейков и других кондитерских изделий.

Польза шоколада.

Рубиновый шоколад является полностью натуральным продуктом, не содержащим синтетических компонентов.

1. Количество сахара в нем минимальное. Поэтому его употребление несет только пользу для здоровья.

2. Бобы содержат активные вещества, а также многочисленные питательные компоненты, которые борются со свободными радикалами и защищают организм от преждевременного старения.

3. Новый вид содержит флавоноиды, витамины и другие полезные вещества. Благодаря этому он оказывает благоприятное воздействие на сердечно-сосудистую систему, улучшает функционирование почек.

4. Лакомство укрепляет иммунитет, дарит активность, повышает работоспособность.

5. Розовые плитки содержат в составе селен, который помогает организму человека самостоятельно бороться с вирусами и инфекциями.

6. В новых шоколадках содержатся полифенолы, магний и другие микроэлементы, поэтому он улучшает самочувствие и дарит хорошее настроение. Но употреблять его нужно в ограниченных количествах, ведь он гораздо калорийнее, чем черный шоколад. Суточная норма сладкого

лакомства не должна превышать 30 грамм.

Температура темперирования. Температура, до которой необходимо разогреть рубиновый шоколад – 40-43 градуса.

Совместно с преподавателем изготавливали конфеты из рубинового шоколада. Перед этим определяли температурный режим при темперировании, зерновым методом. Получилось затемперировать шоколад, только со второго раза.

1. Взяли рубиновый шоколад Руби колебат содержащий какао- масло 47,3%

2. Взвесили 50 гр шоколада. 20 грамм мы оставили, чтобы растопить, а 30 грамм для дальнейшего использования.

3. Расплавляем 20 грамм шоколада. Температура расплавленного шоколада у нас вышла 33,2 градуса.

4. Сняли с плиты и добавили 30 грамм, которые мы оставляли. Помешали и оставили охлаждаться до 29 градуса. Так как рабочая температура 29-30 градусов. Температуру мы измеряли с помощью игольчатого термометра.

В этом процессе происходит процесс темперирования. Темперирования – это процесс нагревания и охлаждения шоколада до определенной температуры. Благодаря этому масло какао затвердевает в определенной кристаллической структуре

5. Переливаем в кондитерский мешок.

6. Заполняем формочки шоколадом и оставляем, чтобы полностью стабилизировался. Выдерживаем на холоде 30 минут до полного кристаллизация шоколада.

7. Вынимаем из формочек наш получившийся шоколад, в результате шоколад стал плотным и не таял в руках 2-3 мин, что данная технология

подобрана правильно. В конце выкладываем на тарелку. И вот такие красивые и очень вкусные шоколадки получились. Шоколад для спортсменов может считаться настоящей находкой, и это не случайно, поскольку именно в этом вкусном и питательном продукте составляющие наиболее гармонично сочетаются и позволяют быстро насытить организм энергией. Рассмотрим, каковы же особенности состава шоколада.

Являясь очень вкусным продуктом, шоколад в то же время содержит в своем составе значительное количество полезных веществ. Это и танин, который стимулирует деятельность мозга и нервной системы, и такие микроэлементы, как калий и магний, которые поддерживают деятельность мозга и мышечную деятельность. Высокое содержание глюкозы в шоколаде обеспечивает быстрое поступление энергии, усиливает деятельность головного мозга.

Какао и сахар, которые содержатся в шоколаде, способствуют значительному повышению энергии в организме, а также повышают выработку гормона счастья — эндорфина и серотонина. Содержащееся в большом количестве в горьком черном шоколаде железо полезно тем, кто страдает низким уровнем гемоглобина и анемией, а также растущему организму ребенка.

Теобромин, являющийся натуральным природным стимулятором, повышает уровень давления и пульс, что важно для гипотоников (тех, у кого давление понижено), однако следует быть особенно аккуратным при употреблении горького шоколада.

Кофеин также стимулирует работу всего организма, повышая настроение и уровень жизненных сил. Молоко и сливки, содержащиеся в наибольшем количестве в молочном шоколаде, способствуют расслаблению и успокоению нервной системы, по этой причине употребление молочного

шоколада дает возможность обрести крепкий сон.

В шоколаде любого вида содержится значительное количество антиоксидантов, по этому показателю горький шоколад обгоняет даже зеленый чай и красное натуральное вино.

Вследствие высокой калорийности шоколад для спортсменов служит прекрасным заменителем множества продуктов, поскольку его небольшое количество позволяет быстро насытиться и не ощущать голода на протяжении длительного времени. Спортсмены, являясь наиболее активной частью населения ввиду постоянных физических нагрузок, нуждаются именно в таком продукте, который позволит на протяжении долгого времени чувствовать сытость и иметь запас сил для выполнения физической нагрузки.

Распространенное мнение о том, что шоколад способствует накоплению лишнего жира в организме и появлению прыщей, не совсем верно, особенно если речь идет о людях, занимающихся спортом. Как и любой другой продукт, тем более такой концентрированный, как шоколад, он должен употребляться в меру. Однако ввиду своей высокой энергоемкости и способности быстро восстанавливать потраченную энергию, шоколад применяется наравне с восстанавливающими продуктами после тренировки, причем шоколад при этом является более натуральным продуктом.

В заключении хочется сказать, что в дальнейшем планируем работу с шоколадом на профессиональном уровне. Есть в планах разработать рецептуры из данного шоколада, для людей, занимающихся физической нагрузкой и спортом, так же профессиональных спортсменов, внося различные добавки, состав которых еще предстоит изучить. И на основе шоколада руби, с добавками разработать новые полезные кондитерские изделия.

Список литературы

1. Сайт :<https://shokoladd.ru/fakty/rozovyy> Розовый, рубиновый шоколад (Rudy) – из чего делают, польза вкус...

2. <https://chocosite.ru/rubinovyj-shokolad/>
3. <https://chocosite.ru/rubinovyj-shokolad/>

Научный руководитель

Е. А. Сагитова, преподаватель

Е. А. Касинцева, преподаватель

Софья Сергеевна Мальчихина

преподаватель

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Г. Екатеринбург

Ирина Юрьевна Менщикова

преподаватель

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

ПОДХОДЫ К ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ В УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ФГОС СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Современное общество выдвигает определённый государственный заказ на подготовку специалистов. Этот заказ сформулирован в докладе Госсовета РФ «Об образовательной политике России на современном этапе»: «Развивающемуся обществу нужны современно образованные, нравственные, предприимчивые люди, которые могут самостоятельно принимать решения выбора, способны к сотрудничеству, отличаются мобильностью, динамизмом, конструктивностью, готовы к межкультурному взаимодействию, обладающие чувством ответственности за судьбы страны, за её социально-экономическое процветание» [1].

При сравнении образовательного процесса 1990-х годов прошлого века и 2010-х – 2020-х нынешнего века, мы видим, что в среднем профессиональном образовании процесс шагнул далеко вперед. Современный преподаватель строит свои пары при помощи интерактивных досок, проекторов и т.д. Работает в современных компьютерных классах.

Поменялись и предъявляемые к студенту требования. Если раньше стандарты для среднего профессионального образования включали в себя формирование у студентов знаний, умений и навыков, то в наши дни стандарты дополнены требованием формирования компетенций у обучающегося в системе профессионального образования. Общие компетенции регулируют множество видов деятельности, а профессиональные компетенции ответственны за профессионализм студента. Подытожим, будущий выпускник техникума или колледжа обязан получить профессиональные и социальные навыки. Быть полноценным членом

общества, использовать информационно-коммуникационные технологии, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Компетенции вырабатываются с первых дней обучения в образовательном учреждении. Преподаватели отслеживают формирование компетенций, следовательно, необходим личный подход к контролю качества образования.

Контроль за качеством образования необходимо осуществлять на каждой его ступени, а значит, необходимо говорить о переходе учебных заведений на совершенно новый уровень подготовки специалистов. Необходима разработка такой системы оценок, которая будет работать в тандеме с обучающими программами, что позволит пошагово проконтролировать знания и умения студента, делая будущего специалиста конкурентоспособным на рынке труда. Новые образовательные стандарты также позволят разнообразить образовательные программы, сделать их более удобными для конкретного потребителя, для будущего работодателя.

Образовательные стандарты являются гарантиями того, что содержание образования будет соответствовать будущим требованиям общественной жизни. Несмотря на все положительные стороны новых государственных образовательных стандартов, существуют и проблемы при их применении в конкретных учебных заведениях. Эффективное внедрение стандартов в образовательный процесс зависит от многих факторов, важнейшими из которых являются уровень базовой подготовки абитуриентов, квалификация профессорско-преподавательского состава, оснащённость лабораторий и мастерских, оснащённость библиотек современными источниками информации.

Для образовательного учреждения принципиально важным для реализации государственного образовательного стандарта нового поколения является создание условий, которые будут обеспечивать изучение предметных областей на основе практического или деятельностного компонента. Новые программы требуют не только создания принципиально измененных диагностических материалов, но и обновления лабораторий и учебных мастерских современным оборудованием. Новые образовательные стандарты позволяют учитывать интересы работодателей при подготовке квалифицированных специалистов.

Основная проблема педагогического мира – создание системы профессионального и среднего профессионального образования в сфере реализации стандартов третьего поколения, это новое структурное подразделение - профессиональный модуль, органично объединяющий прохождение практики с усвоением теоретического материала. Поскольку требования к результатам обучения сформированы в виде перечня видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных навыков, выпускник должен, прежде всего, получить практический опыт в ходе обучения, в основе которого лежат всесторонне усвоенные навыки и знания.

Такой порядок приоритетности определен в тексте государственного образовательного стандарта в разделе, характеризующем требования к структуре и содержанию основного профессионального образования (ОПОП). Каждый модуль можно освоить самостоятельно, а их сочетание позволит достичь максимальной компетентности в профессиональной сфере. В этом отношении модульно - компетентностный подход отличается от традиционно используемого в российских образовательных учреждениях блочно-модульного подхода, ориентированного в первую очередь на получение знаний и только потом на развитие умений и навыков. Следующий вопрос, который возникает при внедрении стандарта, это формирование у

студентов общих компетенций при освоении одного из модулей, которые могут быть приобретены при изучении всего курса или только в процессе профессиональной деятельности (как долгосрочный результат) [2].

Поэтому необходимо определить, какой уровень развития компетенций следует ожидать на том или ином уровне, выбрать критерий оценки и сопоставить его с содержанием модуля. Можно говорить лишь о проявлении интереса к профессии, который «запечатывается» участием студентов в научно-практических конференциях, в профессиональных конкурсах и экскурсиях на базовые предприятия.

Следующей задачей является ежегодное обновление основной программы профессионального обучения в соответствии с государственным образовательным стандартом с учетом требований работодателя и внедрения современных технологий производства, сопровождающееся разработкой программ.

Основной проблемой образовательных учреждений СПО является:

- производственная практика, организуемая в настоящее время на базе предприятий (это одно из обязательных условий лицензирования программ профессионального образования - наличие договоров на проведение производственной практики на базе предприятий);
- учебная практика (производственное обучение осуществляется в мастерских, лабораториях, учебных полигонах, учебных производствах).

Для реализации образовательных программ с учетом требований государственного образовательного стандарта образовательное учреждение должно иметь необходимую материально-техническую базу, включающую современное оборудование, технику и т.д.

Так как образовательным учреждениям сложно иметь всю необходимую фактическую и профессиональную базу согласно требованиям ФГОС, необходимо использовать базу компаний, предприятий. Суть проектно-

целевого подхода заключается в том, что он интегративно рассматривает цели, содержание и технологии управления профессиональным образованием как прикладной инновационной деятельностью [3].

В заключение отметим, что для реализации программ с учетом требований государственного образовательного стандарта необходимо выполнение следующих условий:

- 1) кадровое обеспечение;
- 2) финансово-экономическая поддержка;
- 3) логистика;

4) информационное обеспечение, включающее в себя необходимую нормативную правовую базу общего образования и описание предполагаемых информационных связей участников образовательного процесса.

Принятие стандартов третьего поколения, отличающихся от стандартов предыдущего поколения как по структуре, так и по содержанию, а также по заложенной в них концепции – компетентностному подходу – неизбежно вызовет разного рода проблемы при внедрении в учебные программы СПО, потребует перестройка учебного процесса на принципиально иной методологической основе [4].

Поэтому подготовку специалистов следует осуществлять в учреждениях начального и среднего профессионального образования, конкретизируя и детализируя цели, задачи, механизмы реализации и планируемые результаты деятельности региональных систем образования [5].

Список литературы:

1. Афанасьева Т.П., Караваева Е.В. и др. Методические рекомендации по разработке и реализации на основе деятельностно-компетентного подхода образовательных программ ВПО, ориентированных на ФГОС третьего поколения. М.: Изд-во МГУ, 2017. 96

с.

2. Кадырова Ф.М. Интеграция регионального рынка труда и образовательных услуг на основе проектно-целевого подхода // Среднее профессиональное образование. М., 2019. №1. С. 3.

3. Харитоновна Л.А. Проблемы внедрения стандартов третьего поколения в системе среднего профессионального образования / Всероссийская научная конференция. М., 2012. С. 56

Марамзина Ирина Анатольевна

Григорьева Кристина Анатольевна

студенты 4 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Полипрофильный техникум им. О. В. Терёшкина»,

г. Лесной

СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Социальное питание – это питание, предоставляемое отдельным категориям граждан за счет средств бюджета в целях обеспечения их

социальных гарантий в соответствии с действующим законодательством. Структуру социального питания по категориям потребителей можно разделить на:

- рабочее питание;
- студенческое питание;
- школьное питание;
- детское питание;
- питание военных учебных заведений;
- лечебно-оздоровительное питание;
- гуманитарное питание

Категориям граждан в Российской Федерации социальное питание предоставляется на основе Федерального закона «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», № 442-ФЗ от 28.12.2013 г. (ред. от 07.03.2018) [4]

Данный закон разъясняет, каким категориям граждан предоставляются услуги социального питания, а также сказано, что обеспечение бесплатным горячим питанием входит в перечень услуг. Закон направлен на развитие системы социального обслуживания граждан в Российской Федерации, повышение его уровня, качества и эффективности. Закон позволяет сохранять все права граждан на социальное обслуживание, которые были предусмотрены ранее, а также расширяет круг их возможностей при получении социальных услуг.

На основании ФЗ от 28.12.2013 № 442-ФЗ в каждом регионе Российской Федерации или субъекте федерации принимаются свои законы и постановления о социальном питании. На основании постановлений реализуются программы по обеспечению социального питания отдельных категорий граждан. За счет областного бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак или обед) школьники начальных классов. Бесплатное питание за счет регионального бюджета для младших школьников и детей из отдельных категорий организовано с 2006 года.

Принято Постановление Правительства Российской Федерации № 799 от 21 ноября 2007 года «О мерах государственной поддержки в 2008 - 2009 годах реализации в субъектах Российской Федерации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях».[7] В нескольких регионах были апробированы новые технологии, которые в дальнейшем позволят готовить полноценное питание быстро и самое главное качественно. Были проверено несколько решений в организации школьного питания, новые недорогие и доступные для большинства родителей технологии будут внедрены во всех населенных пунктах страны.

В современных странах мира с развитым государственным социальным обеспечением, таких как Швеция, Дания, Германия, Финляндия, государственные выплаты могут составлять до 80% стоимости школьного питания. В этих странах не перекладывается ответственность за финансовое обеспечение питанием ребенка полностью на государство. В оплате школьного питания участвуют родители, но качество услуги питания, предоставляемой ребенку, несопоставимо выше, чем в странах Восточной Европы и в России. Технологии, используемые за рубежом, ушли на много лет вперед. Опыт Германии по организации общественного питания уникален. Главным отличием от российской системы общественного питания является принцип централизации производства. Это значит, что основной производственный цикл происходит на комбинате питания, а в школьных столовых, детских садах и больницах подают готовые блюда. Для приготовления используют только полуфабрикаты высокого качества. Для этого на немецких предприятиях функционирует особая система складских помещений, позволяющая хранить заготовки. Все производственные процессы максимально автоматизированы, что позволяет сократить издержки производства и снизить себестоимость продукции. Упаковка готовых блюд производится вручную по единому стандарту с соблюдением всех санитарно-

эпидемиологических требований. Оптимально разработанная логистическая схема гарантирует своевременную доставку блюд.

В вопросе организации социального питания нет незначительных аспектов. Здесь все требует пристального внимания, начиная от проектирования помещения, заканчивая дезинфекцией инвентаря и посуды [5]

Рассмотрев вопросы организации социального питания в России и за рубежом, изучив материалы, можно сделать вывод о том, что в России социальное питание доступно только для группы социально застрахованных граждан, когда за рубежом этим могут воспользоваться все слои населения. В данной статье освещено школьное питание, в России вопрос финансирования этого вида питания лежит на государстве, а такие страны как Швеция, Дания, Германия, Финляндия обеспечивают школы всего на 20%. Наше государство охватывает меньшее количество социальных слоев, и обеспечивает большее количество людей в данных группах. Когда за рубежом данную социальную помощь могут получить все, но при этом ограничены образовательные учреждения. Например, в России все дети с 1 по 4 класс питаются за счет финансирования государством, а за рубежом в школах дети питаются за счет обеспечения семьи (оплата школьных обедов, ланч-бокс). У нас разные взгляды на деление людей на социальные группы, и все же мы движемся к одной цели - помочь большему количеству людей.

Список литературы

1. Борисов, А. Н. Комментарий к Федеральному закону от 28 декабря 2013 г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» (постатейный) / А. Н. Борисов // СПС Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=CMB&n=17639#KECmj1Tqgzwgntxy>. – Текст: электронный.
2. Конституция Российской Федерации // СЗ РФ. – 04.08.2014. – № 31.

3. Муратова, Д.А. Минздравсоцразвития России представило проект нового Закона об основах социального обслуживания населения / Д. А. Муратова // СПС Консультант Плюс, 2012.
4. Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации: ФЗ от 28.12.2013 № 442-ФЗ // СЗ РФ. – 30.12.2013. – № 52 (ч. I)
5. Новые технологии в сфере социального питания // АЛТЕК [сайт] .- URL: <https://altekpro.ru/news/novye-tehnologii-v-sfere-socialnogo-pitaniya-rieber/>. – Текст: электронный.
6. "О мерах государственной поддержки в 2009 - 2010 годах реализации в субъектах Российской Федерации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях : Постановление Правительства РФ от 21.11.2007 N 799 (ред. от 08.09.2010) // СПС Консультант Плюс [сайт]. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_72692/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/. - Текст: электронный.

Научный руководитель
И.В. Жердева, преподаватель
Мельчугов Дмитрий Вадимович
студент 4 курса
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
Екатеринбургский торгово-экономический техникум
г. Екатеринбург

**РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ
БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕХНОЛОГИИ
ИНКАПСУЛИРОВАНИЯ ВКУСА**

Ресторанный рынок стремительно развивается. Задача современного предприятия общественного питания – не просто накормить гостя, но еще и удивить непривычными сочетаниями продуктов и вкусов. Всё чаще шеф-повара и технологи обращаются к научному методу, разрабатывая новые блюда. Появляются новые направления в молекулярной кухне, и одним из них является инкапсулирование вкуса.

Инкапсулирование вкуса – это технология, в основе которой лежит включение одного или нескольких дополнительных ингредиентов, вкус и аромат которых будут раскрыты после вкуса и аромата основного продукта. Эта особенность позволяет насладиться блюдом, минуя вкусовую слепоту и банальность использования одних и тех же ингредиентов при приготовлении различных блюд [1].

Цель работы – разработать блюдо, используя технологию инкапсулирования вкуса. Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач:

- изучить сущность технологии инкапсулирования вкуса;
- привести примеры использования данной технологии;
- разработать авторское блюдо.

Идея создавать блюда из продуктов, которые, казалось бы, несовместимы между собой, и получать при этом оригинальные вкусо-ароматические качества – безусловно прорыв в кулинарии. Теперь поварне ограничивается определенным набором продуктов для одного конкретного блюда – с использованием инкапсулирования вкуса эти границы размываются, либо вовсе отсутствуют.

Обратимся к терминологии, чтобы подробнее раскрыть сущность данной технологии. Инкапсуляция – процесс включения одного материала в другой. Вкус–ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов. Определение вкуса вызвано воздействием веществ на вкусовые луковицы, которые находятся в сосочках на языке, на слизистой поверхности ротовой полости, стенок глотки, миндалин, гортани. Вкусовая луковица

(почка) состоит из нескольких чувствительных хеморецепторных клеток, соединенных с сенсорными нейронами и окруженных поддерживающими клетками.

Вкусовая, обонятельная усталость/слепота – «приедаемость», надоевшие вкусовые и обонятельные ощущения. Это возникает от того, что рецепторы человека при чрезмерном получении информации об одном и том же вкусе и аромате и их оттенках начинают «уставать» и получать информацию все хуже и хуже, пока не перестают и вовсе распознавать их [2].

Есть большое различие между вкусом и вкусовым оттенком: вкус ощущается вкусовыми рецепторами на языке, а вот вкусовые оттенки – обонятельной луковицей, расположенной за переносьем. Известный британский шеф-повар Хестон Блюменталь, доказывая это, провел эксперимент: «Если взять кусочек шоколада и немного обычной столовой соли, то зажав нос, так, чтобы дышать только ртом и пожевав шоколад, не глотая, то вкуса вы не почувствуете, не разжимая носа, и все еще не проглотив шоколад, посыпьте язык щепоткой соли. Вкус соли вы не почувствуете. А теперь разожмите нос и почувствуете «вкус» шоколада.

Этот простой опыт демонстрирует работу вкусовых рецепторов. При глотании небольшое количество пищи задерживается у корня языка, что расширяет гортань, и потому проходящий воздух подхватывает молекулы вкусовых оттенков, пронося их к обонятельной луковице и выпуская через нос. Две системы вкусоощущения объединяются мозгом в одну, и мы считаем, что вкус ощущается только во рту. Однако же мы имеем дело не только с объединением этих двух систем. Сюда входит, конечно же и зрение, и слух, и самое сильное из всех пяти чувств – обоняние.

Хестон Блюменталь следующим образом объясняет принцип работы вкусовой слепоты: «Все знают, что вкус жевательной резинки пропадает минут через десять, так? А вот и нет. Жевательная резинка вкуса не утрачивает, это вы его утратили. Если резинку вытащить и забыть про нее на час, то окажется, что вкус ее никуда не исчез. Все дело в том, что

человеческий мозг перестает регистрировать привычный вкус. Регистрируется в основном изменение вкуса, а не сам вкус, а потому, съедая тарелку однообразной по вкусу пищи, вкуса как такового мы не ощущаем» [3].

Чтобы в достаточной степени понять смысл, цели и направление технологии инкапсулирования вкуса, возьмем за основу повествования «теорию кофейного зерна». Если попробовать приготовить чашку кофе из всего одного кофейного зерна – получится не кофе, а напиток с очень слабым, едва уловимым кофейным вкусом. Однако если взять однокофейное зерно, разжевать его и запить горячей водой – изначальный вкус и аромат кофе будут сохранены и эти вкусовые и ароматические ощущения останутся в ротовой полости на более длительное время [4].

Этот эксперимент со вкусом наглядно показывает, что если кофейное зерно будет разжевано отдельно, то будет больший эффект, чем, если его заварить привычным способом. Иными словами, кофейное зерно инкапсулирует (концентрирует, заключает в оболочку) вкус и аромат кофе, а вода диспергирует (растворяет, рассеивает) этот вкус.

Точно такой же эффект получается, если употреблять шоколад с начинкой, например, с сухофруктами или же орехами. Вкус сухофруктов или орехов инкапсулирован в шоколад (скрыт внутри шоколада). Если размолоть начинку в пюре и добавить ее в шоколадную массу, тогда сила вкусовых ощущений будет утрачена, так как одновременно воспринимается два вкуса – шоколада и начинки, наступает вкусовая слепота. Но если не добавлять начинку в шоколадную массу, а оставить в цельном виде, тогда вкусовая слепота будет пропадать каждый раз, когда во время употребления шоколада человек будет раскусывать орех, изюм или любую другую начинку, ярко контрастирующую со вкусом шоколада [5].

Шеф-повар Хестон Блюменталь изобрел и обосновал такие сочетания продуктов как черная икра и белый шоколад, мороженое из яичницы и бекон,

парфе из фуа-гра, куриная печень и апельсиновая глазурь в сочетании с дрожжевым хлебом, в составе которого мука из ржи и солода [6].

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы рассматриваются различные сочетания продуктов с учетом технологии инкапсулирования вкуса. Одним из разработанных блюд является «Тыквенный крем-суп из тыквы с пряными креветками». Крем-суп из тыквы сладкий, а креветки солёные, острые и пряные за счет большого использования специй и пряностей, отчего получается контрастирование вкуса и его инкапсуляция. Важным моментом является то, что креветки закладываются в суп прямо перед подачей, чтобы не произошло смешение вкусов, и суп оставался сладким, а креветки острыми и солёными. Если все сделать правильно принцип работы инкапсулирования будет таким же ярким, как и вкус блюда.

Грамотное использование технологии инкапсулирования вкуса позволяет расширить ассортимент блюд предприятий общественного питания за счёт использования неординарных сочетаний продуктов и ингредиентов, которые интересны, а также позволяют целиком и полностью подавить эффект вкусовой слепоты, чтобы человек мог наслаждаться блюдом дольше, не теряя наслаждения от трапезы и получая удовольствие от каждого укуса, как от первого.

Список литературы

1. Хестон Блюменталь «Большая жирная утка» / <https://pracooking.livejournal.com/13447.html>
2. Рецепторные потенциалы вкусовых клеток. Вкусовые ощущения (модальности). Вкусовая чувствительность. Абсолютный порогчувствительности /<https://meduniver.com/Medical/Physiology/325.html>
3. Хестон Блюменталь «Наука кулинарии или молекулярная гастрономия» / <https://coollib.com/b/133528/read>

4. Хестон Блюменталь «Дальнейшие приключения в поисках совершенства» / <https://ru.knowledgr.com/00942054/ХестонБлюменталь>
5. Хестон Блюменталь «Как дома» / <https://www.goodreads.com/book/similar/18151939-heston-blumenthal-at-home>
6. Хестон Блюменталь «Кухонная химия» / <https://www.solentplastics.co.uk/news/heston-blumenthal-kitchen-chemistry/>

Научный руководитель
Д.Н. Горина, преподаватель

Меркурьева Виктория Викторовна
студентка 2 курса
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
г. Екатеринбург

**АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Общественное питание это: самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг [1].

Из данного определения вытекает, что рассматриваемая нами сфера выполняет сразу три функции: производство продукции, реализацию продукции и организацию ее потребления, что выделяет отрасль общественного питания среди других предприятий, которые выполняют лишь 1-2 функции.

Одной из проблем общественного питания является сложность его развития, она связана в основном с экономическими и правовыми условиями. Многие предприниматели прогорают из-за недостатка кредитно – финансовых ресурсов. С 2019 года, данную проблему начали решать путем создания программы «поддержка малого и среднего бизнеса», которая предполагает уменьшения ставки по кредитам в данной отрасли, а также уменьшения «бумажной волокиты» для их одобрения. Но все же, для получения финансовой поддержки ИП (индивидуальные предприниматели) и ООО (общество с ограниченной ответственностью), должны иметь план развития предприятий и начальный капитал [2].

В то же время малый и средний бизнес облагаются налогами, что так же играет роль в их развитии и получении дохода. В 2022 году налоги, налагающиеся на индивидуальные предприятия, составляют:

- фиксированный платеж за ОПС (обязательное пенсионное страхование) 34 445 руб. При доходе ИП за 2022 год свыше 300 000 руб.;
- дополнительный взнос – 1 % с дохода;
- фиксированный платеж за ОМС (обязательное медицинское страхование) 8 766 руб.

Существует 3 вида налогообложения: общая система налогообложения (ОСНО), упрощенная система налогообложения (УСН), патентная система налогообложения (ПСН).

При использовании общей системы налогообложения НДС (налог на добавленную стоимость) составляет – 20%, а НДФЛ (налог на доходы физических лиц) – 13%.

Упрощенная система налогообложения делится на:

- УСН «доходы» со ставкой налога 6%;
- УСН «Доходы минус расходы» – 15%.

Патентная система - налог платится на потенциальный доход по ставке 6%.

Упрощенная система налогообложения создана для поддержки предприятий и является одним из аспектов решения описанной выше проблемы. Так же существуют различные программы государственной поддержки малого и среднего бизнеса (программы субсидирования, гранты для бизнеса, различные льготы и т.д.), что так же играет ключевую роль в его развитии.

Вернувшись к вопросу, какой из трех видов налогообложений является оптимальным, стоит решать на основании их плюсов и минусов, подбирая наиболее удобный для тех или иных предприятий.

Плюсы и минусы различных систем налогообложения представлены в таблице 1.

Система н/о	Плюсы	Минусы
УСН «доход»	низкая ставка налога; простота учета; возможность уменьшить на сумму страховых взносов сам налог, а не базу	невозможно уменьшить базу на сумму расходов

УСН «доходы-расходы»	возможность уменьшить налоговую базу на сумму расходов и страховых взносов	ставка налога выше, чем при УСН «доход» может быть невыгодно при большом объеме выручки или низких расходах; учесть можно только документально подтвержденные документы
ПСН	фиксированная плата за патент; не нужна отчетность и бухгалтерия; возможность зачесть страховые взносы	ограничение по площади зала обслуживания (макс. 150 кв. м.); ограничение количества работников (до 15 чел.)
ОСНО	удобно работать с крупными поставщиками; отсутствие ограничений по количеству работников/площади/оборотов	необходимо ведение бух. учета и сдачи отчетности по всем налогам; расчет НДС; оплата НДФЛ; повышенные накладные расходы на организацию документооборота

Таблица 1 «Плюсы и минусы систем налогообложения»

Следующей проблемой сферы общественного питания является неквалифицированные рабочие кадры.

Привлечение на работу некомпетентных работников, в том числе граждан ближнего зарубежья, происходит из-за нежелания работать высококвалифицированным специалистам за предложенную плату и довольно тяжелую работу. Многие для получения более высокого заработка работают по 12-16 часов в день и берут минимально выходных, вследствие чего происходит моральное и физическое истощение личности, из-за которых работники увольняются и часто меняют род деятельности [3].

В данную же проблему входит наличие некомпетентного управляющего или же его отсутствие на предприятии. Управляющий играет важную роль в работе заведения, налаживает внутренние механизмы, происходящие на рабочем месте, организует грамотную работу сотрудников и следит за ее выполнением [4].

Возможными решениями проблемы могут выступить следующие предложения:

- прием на работу квалифицированных специалистов, имеющих соответствующее образование;
- непрерывное повышение квалификации работников;
- составление стабильного графика работы;
- стимулирование работников.

Третьей проблемой представлена скорость обслуживания клиентов. Зачастую посетители выбирают заведения быстрого питания из-за нехватки времени ожидания приготовления еды в ресторанах или кафе.

Для ее решения могут выступать следующие действия:

- создание приложения, позволяющего сделать и оплатить заказ, с указанием времени его подачи, либо времени выбора к приготовлению данного заказа;
- также введение доставки еды в рестораны или кафе, ведь она присутствует далеко не у всех предприятий;
- развитие направления еды на вынос.

И последней проблемой, рассмотренной в этой статье, выступает устаревшее оборудование на предприятиях. Инновационное оборудование позволяет минимизировать ручной труд, а также уменьшить потери.

Предприятия, которые используют технически устаревшее оборудование, значительно проигрывают по показателям качества тем, кто использует новое оборудование. При этом наиболее значимые показатели это точность, энергопотребление, скорость выхода конечной продукции, цикл смены или расширения номенклатуры выпускаемых изделий.

Но устранение данной проблемы в случае крупных предприятий, при компетентном управлении, принесет значительную прибыль, в объемах производства и качества конечного продукта.

Эффективным и рациональным решением проблемы устаревания оборудования является модернизация уже имеющегося, увеличение его производительности и уменьшение энергопотребления [5].

Несмотря на проблемы в отрасли общественного питания, она является неотъемлемой частью жизни людей, развивается и расширяется, приобретая различные формы все также привлекая множество выпускников школ поступать по специальностям, связанные с данной отраслью.

Список литературы

1. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст)
2. Проблемы развития малого бизнеса в России. Режим доступа https://studwood.ru/1383781/ekonomika/problemy_razvitiya_malogo_biznesa (дата обращения 22.12.2019г.)
3. Комментарии людей, работающих в сфере общественного питания. Режим доступа https://zen.yandex.ru/media/bad_waiter/vtoraia-prichina-po-kotoroi-liudi-pokidaiut-sferu-obscepita-5ffcf8e4f988451a42f2ac0b
4. Проблема качества услуг общественного питания. Режим доступа https://studbooks.net/2489356/tovarovedenie/problemy_kachestva_uslug_obschestvennogo_pitaniya
5. <https://technology.snauka.ru/2017/01/11696>

Научный руководитель:

А.А. Вахрушева, преподаватель

Мылтасова Ксения Сергеевна

студентка I курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВОДЫ В ГОРОДЕ ЕКАТЕРИНБУРГ И ЕЕ ВЛИЯНИЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЛЮДЕЙ

В начале 2021 года водопроводная вода Свердловской области, по данным Счетной палаты РФ, признана самой грязной в стране. Водозабор для жителей столицы региона – Екатеринбурга – осуществляется из наземных источников - Верхнемакаровского, Волчихинского и 39 подземных водохранилищ. Из 10 708 исследований на микробиологические показатели, которые проводились в 2020 году, около 1,5% оказались неудовлетворительными. Более того, обучающиеся техникума регулярно жалуются на запах и цвет водопроводной воды, несмотря на то, что на первый взгляд эти показатели в городе находятся в пределах нормы.

Огромный вклад в снижение качества воды вносит износ коммунальных сетей, которые по данным ЕМУП «Водоканал» достиг 80%. Еще одним негативным фактором, влияющим на качество воды в Екатеринбурге, является промышленное наследие города. На протяжении нескольких веков в регионе активно добывались горные породы, металл, залежи, которые до сих пор попадают в воду, образуя токсичные соединения.

Большая проблема с качеством воды в Свердловской области начинается с момента водозабора из источника. Поверхностные воды в регионе существенно загрязнены стоками. За сутки 6 производственных очередей станции могут обрабатывать до 600 тыс. м³ воды. Воду, которая приходит в дома, очищают по двухступенчатой схеме. (Рисунок 1)

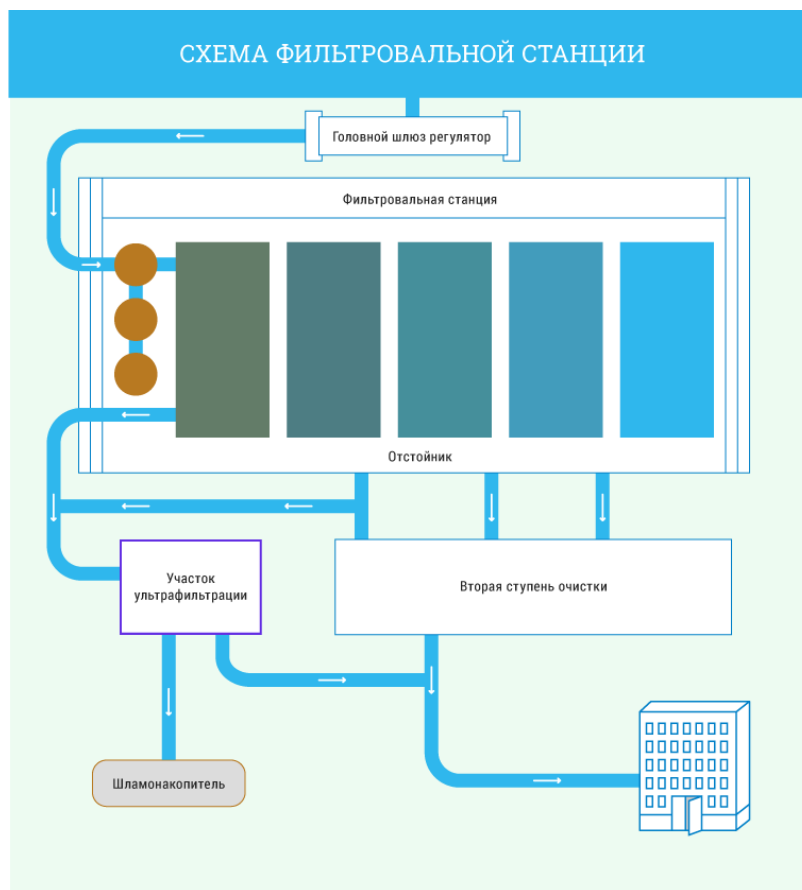


Рисунок 1. Схема фильтровальной станции.

Самое большее значение на жизнедеятельность человека оказывает марганец. Если количество марганца в воде превышает норму, это может привести к серьезным заболеваниям костной системы и грозит заболеваниями печени, ЖКТ. По силе воздействия на организм человека и последствиям от постоянного употребления марганец сравним с железом, переизбыток которого чреват повышением рисков возникновения инфаркта, негативно влияет на репродуктивную функцию, а также провоцирует возникновение кожных заболеваний. Марганец крайне токсичен, поэтому даже предельные нормы его концентрации минимальны.

По данным ЕМУП «Водоканал» и лаборатории «Инвитро» по итогам 2021 года было отмечено, что среднегодовые контрольные показатели концентрации металлов и токсичных веществ значительно ниже предельно допустимых.

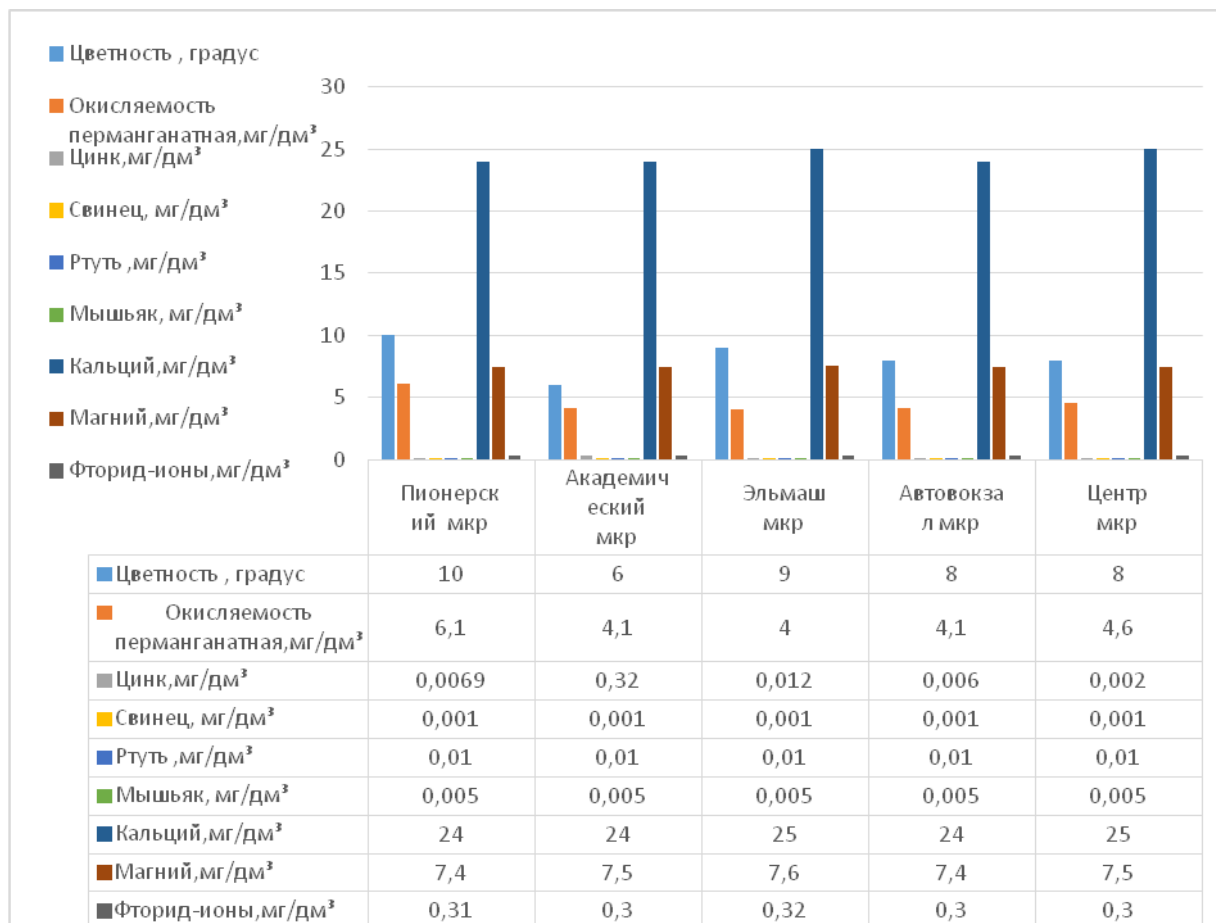


Рисунок 2. Среднегодовые контрольные показатели концентрации металлов и токсичных веществ.

Практически все пробы соответствовали нормам безопасности, за исключением одной пробы с Пионерского района. Предельно допустимая концентрация в данном районе была превышена по показателю окисляемость перманганатная. В пробах, взятых в других районах, этот показатель был близок к допустимому максимуму. Это говорит о том, что в воде есть окислитель.

Основные показатели по токсичным веществам, судя по анализам, действительно намного ниже нормы: и ртуть, и мышьяк, и цинк, и свинец. При этом во всех районах, они примерно одинаковые.

А вот с точки зрения физиологической полноценности наша екатеринбургская вода до питьевого идеала очень далека. Практически во всех пробах критически мало содержится кальция и фторид-ионов. Если длительное время потреблять воду из-под крана, то в организме вскоре

сформируется недостаток важных микроэлементов. В связи с изучением данных показателей нами было принято решение самостоятельно провести исследование уровня жесткости воды в разных районах г. Екатеринбурга.

Исследование проводилось эквивизором SOEKS F4. Полученные результаты приведены в таблице 1.

Таблица 1. Результаты оценки качества воды на жесткость.

№ пробы	Наименование пробы (район)	Жесткость мг-экв/л		Оценка качества воды
		Регламентируемая	Фактическая	
1	Октябрьский район, г. Екатеринбург	300	119	Мягкая
2	Орджоникидзевский район г. Екатеринбург	300	114	Мягкая
3	Кировский район, г. Екатеринбург	300	131	Мягкая
4	Верх-Исетский район г. Екатеринбург	300	116	Мягкая
5	Железнодорожный район г. Екатеринбург	300	134	Мягкая
6	Ленинский район г. Екатеринбург	300	132	Мягкая
7	Чкаловский район г. Екатеринбург	300	138	Мягкая
8	Академический район г. Екатеринбург	300	120	Мягкая

Как видим, фактическая жесткость не превысила порог регламентируемой, что в свою очередь означает, что исследуемые образцы воды соответствуют нормам жёсткости. Если вспомнить, что организм человека на 70–80% состоит из воды, знаменитое выражение «Мы есть то, что мы едим» можно перефразировать так: «Мы есть то, что мы пьем». Поэтому выбор воды для себя и своих близких должен быть максимально осознанным.

Список литературы

- 1) Лабораторный практикум по экологии: учебное пособие / Н.А. Голубкина, Т.А. Лосева. — 4-е изд., перераб и доп. — Москва: ФОРУМ ИНФРА-М, 2020. — 97с.

2) Неумывакин И. П. Вода – жизнь и здоровье: мифы и реальность. Издательство: Диля. 2015.

3) Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения; Рид Групп – Москва, 2012. – 128 с.

4) Ресурсы и развитие: от бактерий к рынку / Черняховский Д.А. — М.: Информанализ, 2009

5) Экология: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования./[Я.В. Каталевская, И.В. Куко, П.М. Скворцов, Е.В. Титов]; под редакцией Е.В.Титова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

6) www.invitro.ru

7) www.водоканалекб.рф

Научный руководитель

Киршбаум А.Р.

Мальчихин О.Н.

Татьяна Андреевна Назипова

преподаватель

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Г. Екатеринбург

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МАРКЕТИНГА И РЕКЛАМЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА. ПРИМЕНЕНИЕ ФАСИЛИТАЦИОННЫХ ТЕХНИК НА УЧЕБНОМ ЗАНЯТИИ

Через несколько лет минует четверть 21 века, идущая под знаменем информационных технологий. Уже выросло поколение молодых людей, которые не знали мир без мобильного телефона, компьютера и Интернета. И, если в начале XXI века, в 00-х годах еще можно было полагаться в маркетинговой и рекламной деятельности на журналы и газеты, рекламы были на биллбордах, то в 20-е годы XXI века мы отмечаем переход маркетингового влияния в Интернет: балом стали править различные сайты, приложения, таргетированная реклама и блогеры-инфлюенсеры. Практически преодолев кризис локдауна и пандемии, люди стали активными пользователями сети Интернет, адаптировались к миру приложений, доставок онлайн-услуг.

Современное образование должно соответствовать современным социальным тенденциям и готовить специалистов, полностью адаптированных к условиям работы в актуальной социально-экономической ситуации. Методики преподавания должны отвечать требованиям практико-ориентированных и интерактивных технологий, направленных на формирование компетенций специалиста. Перед каждым учебным заведением, в том числе СПО, в направлении развития ресторанного бизнеса, ставится задача обновления профессионального образования путем усиления практической направленности. Преподаватель должен выполнять не только

функцию транслятора знаний, демонстратора умений, но и организатора учебной деятельности. Акцент переносится на партнерство, со-управление. Характер взаимоотношений преподавателя и студентов можно определять как субъект-субъектные. Им должны соответствовать педагогические технологии взаимодействия.

Для этого необходимо разобраться с тем, кто же принадлежит к поколению Z и какие отличительные черты характеризуют это поколение. Термин «Поколение Z» введен Уильямом Штраусом и Нилом Хау. Они проанализировали различные поколения и их социально-демографические особенности. Не вдаваясь в детали концепции, сосредоточимся на особенностях поколения Z, которое описывают Д. Стиллман, И. Стиллман. «Поколение Z на работе. Как его понять и найти с ним общий язык» (7)

1. Поколение Z родилось в цифровом мире Z. Это мир, где любой физический объект (люди и места) имеет цифровой эквивалент.
2. Высокая степень персонализации.
3. Практичность.
4. Синдром упущенной выгоды.
5. Виртуальная экономика.
6. «Сделай сам»
7. Мотивированность.

Одним из моментов, которые напрямую отвечают ценностям поколения Z, является тот факт, что предмет изучения информационных технологий в сфере маркетинга и рекламы является остросовременным. Таким образом, это отвечает не только тенденциям системы образования, но и личным склонностям студентов. Совпадение таких факторов предполагает востребованность подобных направлений и интерес к ним.

Для понимания этого нам необходимо разобраться в том, что же представляет современный маркетинг в ресторанном бизнесе. Бринкер С. «Agile-маркетинг» (2) говорит нам, что в настоящее время наиболее актуален

Agile-маркетинг. Это такой маркетинг, который обладает ведущими качествами: скоростью, гибкостью и адаптивностью.

Мне, как преподавателю, анализируя эти особенности психологии поколения Z и маркетинговых тенденций, необходимо ответить на вопрос: каким же образом должно быть организовано обучение студентов маркетингу ресторанного бизнеса, чтобы оно соответствовало ценностям студентов, развивало необходимые качества личности в трудовой деятельности, в направлении рекламы и маркетинга ресторана? Ответом на этот вопрос является техника фасилитационных занятий. В книге «Стать фасилитатором» Ж. Пупар (5) находим следующее определение фасилитации: «Профессиональная фасилитация объединяет ряд практик, цель которых облегчить выполнение рабочих задач коллектива, оптимально используя время и индивидуальные способности участников. Цель – не суммировать индивидуальные способности, а приумножить их в конструктивном столкновении точек зрения».

Рассмотрим модель проведения занятия, в рамках которого студентам необходимо разработать направления продвижения и маркетинга ресторана в информационном пространстве. Непосредственная задача, которую необходимо решить на занятии: определить «точки соприкосновения» бренда ресторана потребителями.

Каким же образом будет поставлен первый вопрос на занятии? И. Авруцкая (1) пишет: «Как ни странно начать планирование новой концепции всегда стоит с изучения самого себя. Вы такой же потребитель, как и многие (возможно, не все), ваши будущие клиенты. Поэтому постарайтесь разобраться в том, как вы принимаете решение о той или иной покупке, выборе ресторана. Какую информацию анализируете? Что влияет на ваш выбор? Научитесь разбираться в собственных мотивациях, это впоследствии поможет вам понимать мотивации гостей».

Таким образом, на первом этапе работы необходимо, чтобы обучающиеся самостоятельно выделили и определили те маркетинговые

инструменты, которыми может пользоваться ресторанный бизнес в своем продвижении. Идея фасилитационной работы заключается в том, что каждый из студентов владеет, если не средствами воплощения рекламных целей (такими, как знание определенного ПО или владение инструментами таргетинга или дизайна), то знаниями о действиях маркетинговых кампаний. Именно эти знания и необходимо актуализировать в сознании обучающихся.

Для этого в первой, аналитической части занятия, ставится вопрос: какие инструменты маркетингового взаимодействия в информационном мире знают студенты. Предлагается отметить признанных лидеров, с точки зрения маркетингового успеха, компании Макдональд, КФС, Бургер Кинг. Преподаватель формирует из числа студентов 4 группы. Каждая группа в ходе свободного обсуждения должна сформулировать основные точки зрения с брендом ресторана. Таким образом, определяются «Точки контакта» с брендом ресторана. Каждая группа готовит список стратегий, с которыми они сталкиваются. (Например, сайт ресторана, приложение ресторана, почтовая адресная рассылка, бонусная программа, реклама в социальных сетях и поисковиках и др. См. Жоголева М.В. «Заставьте Интернет работать на ваш ресторан» (3))

Далее идет обсуждение, в ходе которого определяются основные направления маркетинговой информационной деятельности ресторана. На данном этапе используется процедурная фасилитация, основные требования к проведению такого типа фасилитации, согласно Розину М. – «Как спасти или погубить компанию за один день. Технологии глубинной фасилитации для бизнеса» (6) являются:

Задачи	Необходимые компетенции и качества
Подготовка	
1. В ходе интервью с заказчиком составить список тем для обсуждения, в том числе вопросов, на которые нужно будет получить ответы в ходе фасилитации	Умение фокусировать человека в ходе интервью
Проведение	
2. Настроить группу на работу. 3. Задать правила («нет мобильным», «слушать», «говорить коротко» и др.)	Умение позиционировать себя настолько весомо, чтобы люди поняли, что правила придется соблюдать
4. Представить группе повестку, составленную на подготовительном этапе. 5. Профасилитировать ее коррекцию/дополнение	
6. Последовательно фасилитировать обсуждение вопросов повестки одного за другим: а) четко формулировать вопрос; б) поощрять высказывания по теме; в) прерывать затнувшиеся в) прерывать затянувшиеся высказывания; г) помогать участникам ясно и лаконично выражать свои мысли; д) помогать подбирать точные слова; е) записывать мысли; ж) сравнивать и при необходимости объединять разные мысли; з) подводить промежуточные итоги	Главный вызов — экстраординарное умение структурировать и выделять суть . Кроме этого, тонкое чувство языка — умение подбирать точные слова. Точные слова. Способность сохранять нейтралитет , не присоединяться ни к чьей позиции. Другие необходимые навыки: • гасить неконструктивные эмоции ; • останавливать доминантных и демагогичных участников , которые подавляют других; • формировать и поддерживать конструктивный рациональный характер дискуссии
7. Резюмировать выводы всей сессии	

Таким образом, после первого этапа студенты сами на основании своего опыта смогли выделить основные способы маркетингового взаимодействия ресторана с потребителем. Преподаватель в данном случае лишь помог конкретизировать и уточнить некоторые понятия. Это не только развивает

навыки студентов, но и помогает их адаптировать к маркетинговому процессу разработки стратегии – почувствовать себя как покупатель и потребитель продукта.

Следующий этап занятия включает в себя разработку эмоционального восприятия ресторана, что мы внутренне подразумеваем, когда говорим «бренд». В рамках этой задачи возможно использовать технологию глубинной фасилитации, которая непосредственно связана с эмоциональными, бессознательными взглядами студентов, которые выступают как потребители, а не создатели маркетинга ресторана. Цель этого этапа занятия: выделить ценности, которые важны в маркетинге ресторана. С одной стороны, это очень важная часть для маркетинга и бренда ресторана как такового и часто используется при разработке рекламных кампаний. С другой стороны, умение обращаться к своим глубинным ценностям, к навыкам аналитического мышления, критического и креативного.

На втором этапе определения ценностей ресторана, студентам в группах предлагается нарисовать 2 плаката «Идеальный (любимый) ресторан» и «Ресторан, который раздражает (не нравится)». Таким образом, в каждой группе студенты определили те ценности и модели взаимодействия ресторанный бизнеса, которые нравятся или не нравятся. На данном этапе задача преподавателя-фасилитатора сводится к тому, чтобы выделить основные ценности, которые нравятся группе, кажутся важными, и антиценности, которые отталкивают посетителей от ресторана. Вполне вероятно, что ценности будут схожи, но по-разному сформулированы. Замечательно, если студенты смогут договориться друг с другом, аргументируя свои доводы и записывая их. Какая структура и компетенции должны быть на этом этапе? Согласно Розину М. «Как спасти или погубить компанию за один день. Технологии глубинной фасилитации для бизнеса» (6)

Задачи	Необходимые компетенции и качества
Подготовка	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведя интервью с заказчиком, определить, какой финальный содержательный результат ожидается. 2. Придумать содержательную структуру дискуссии: <ol style="list-style-type: none"> а) структуру содержательного результата; б) логическую структуру движения к этому результату. 3. Обсудить содержательную структуру дискуссии с заказчиком и при необходимости скорректировать ее 	<p>Чтобы сформировать и обсудить с заказчиком содержательную структуру сессии, нужно очень развитое концептуальное и системное мышление. Чтобы сориентироваться в задаче и предложить оптимальную структуру дискуссии, необходимо хорошее понимание бизнеса и уверенное владение разнообразными теориями управления. Чтобы открыто обсудить содержательную структуру с заказчиком и скорректировать ее, требуется интеллектуальная смелость и свобода</p>
Проведение	
<ol style="list-style-type: none"> 4. Настроить участников на продуктивную работу. 5. Задать правила игры. 6. Предложить и «продать» группе содержательную логику: <ol style="list-style-type: none"> а) показать и объяснить структуру финального результата и логику движения к ней; б) обсудить и при необходимости внести поправки 	<p>Сложности / вызовы / компетенции совпадают с теми, которые приведены в таблице, описывающей процедурную фасилитацию</p>

И последним, завершающим этапом, является разработка стратегии. Можно помечтать со студентами, что они являются не посетителем ресторана, а его собственниками. На первом этапе занятия были выделены основные механизмы и инструментарии маркетинга в сфере информации, на втором этапе определены ценности бренда ресторана. На третьем этапе предстоит разработка и выбор наиболее успешных и актуальных маркетинговых инструментов для утверждения этих ценностей. Можно предположить, что возникнет большое количество споров о том, какие же инструменты будут наиболее востребованы, и это справедливо, потому что у каждого есть свои представления, своя целевая аудитория. В конечном счете, сам факт подобного



обсуждения на занятии является прекрасным способом формулирования основных положений маркетинга. Для данной части занятия предлагается использовать классический SWOT-анализ. Каждая группа также делает собственный анализ, а затем выносится на обсуждение всех студентов.

Предложенная 3-х частная структура проведения занятия в технологии фасилитации может быть реализована в течение одного занятия при жестком планировании времени. Возможно, совмещена с другими формами обучения. С такими, как проблемная дискуссия или теоретическое обучение. Возможно, каждому из блоков занятия уделить больше времени и разбить эту структуру на 3 урока.

Таким образом, актуальность совмещения и реализация подобной формы обучения заключается в применении современных методов интерактивного обучения, в ходе которого студенту отводится ведущая роль, преподаватель же является модератором обсуждения. Важно заметить, что подобная работа отвечает ценностям и потребностям поколения Z, а фасилитация прочно себя зарекомендовала как один из лучших способов разработки стратегии развития компаний. Это является несомненным плюсом при подготовке к практической деятельности студентов при трудоустройстве. Представить себе современный маркетинг, который не содержал бы в себе необходимость работать в команде, не содержал бы креативность мышления потребителей, просто невозможно. Поэтому проведение занятий в такой форме отвечает программе ФГОС СПО, требованиям и задачам современного образования и полностью соответствует направлениям и способам развития ресторанного бизнеса и тенденциям информационного маркетинга.

Креативное мышление, персонализация, умение работать в команде - сочетание этих тенденций и ценностей делает такой подход в образовании максимально востребованным и перспективным для развития образования и подготовки студентов в сфере гостеприимства.

Список литературы

1. Авруцкая, И. Битва за гостя. Стратегии и тактики ресторанного маркетинга / И. Авруцкая. - М: - Медиа групп «Ресторанные ведомости», 2015. - 175 с.
2. Бринкер, С. Agile-маркетинг. Хакерские практики для эффективного бизнеса / С. Бринкер. – М.: Манн, Иванов и Фербер – 2019. – 272 с.
3. Жоголева, М. В. Заставьте интернет работать на ваш ресторан / М. В. Жоголева. - М: Медиа групп «Ресторанные ведомости». – 2016. – 264 с.
4. Котлер, Ф. Маркетинг 4.0. Разворот от традиционного к цифровому / Ф. Котлер. - М: Эксмо – 2019. – 224 с.
5. Пупар, Ж.-Ф. Стать фасилитатором / Ж.-Ф. Пупар. - НОВЫЕ ПЕЧАТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИМИДЖ ПЕРСОНАЛ. - М, 2019. – 199 с.
6. Розин, М. Как спасти или погубить компанию за один день. Технологии глубинной фасилитации для бизнеса / М. Розин. - Альпина Паблишер. – 2018.
7. Стиллман, Д. Поколение Z на работе. Как его понять и найти с ним общий язык / Д. Стиллман, И.Стиллман. – М.: Манн, Иванов и Фербер – 2018. – 265 с.

Николаева Елизавета Михайловна

студентка 3 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Г. Екатеринбург

Сосновцева Дарья Андреевна

студентка 3 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Г. Екатеринбург

РАЗВИТИЕ ТУРИСТИЧЕСКОГО СЕКТОРА ВНУТРИ СТРАНЫ В ПЕРИОД САНКЦИОННЫХ ОГРАНИЧЕНИЙ

Россияне, до санкционных ограничений ряда стран предпочитавшие путешествия за рубеж, в ближайшие некоторое время будут отдыхать внутри страны, и этот ресурс необходимо использовать для роста российской туристической индустрии.

В условиях закрытия границ, воздушного пространства на перемещения между странами в связи с ограничениями в ближайшее время российские туристы, которые традиционно выезжали за рубеж, будут путешествовать по РФ.

Туризм важен для региональных экономик с точки зрения привлечения дополнительных денег, поскольку увеличится доход от гостиниц, кафе и ресторанов, транспорта, экскурсионных услуг, продажи сувениров и так далее. Поэтому необходимо заинтересовать турфирмы и самого туриста, создав такие условия, чтобы он с удовольствием тратил деньги на отдыхе в России и уезжал домой с желанием вернуться и порекомендовать это направление своим знакомым.

Для достижения этих целей, помимо рекламы отдыха в России, необходимо продолжать меры господдержки, которые позитивно оценил рынок туризма и индустрии гостеприимства.

При реализации туристического нацпроекта важно минимизировать риски неэффективного использования выделяемых средств, а также учитывать интересы малого и среднего бизнеса и специфические особенности отдельных регионов.

Для минимизации рисков целесообразно формирование системы данных о развитии туризма с опорой на цифровизацию и с использованием разных источников информации, внедрение механизмов публичного контроля за выработкой приоритетов и обеспечение прозрачности в расходовании средств, а также использование в качестве КРІ наряду с данными о турпотоках дополнительных легко проверяемых индикаторов качества управления в сфере туризма. Кроме того, помимо крупного бизнеса, необходимо привлекать к диалогу малый и средний бизнес, а также анализировать лучшие региональные практики управления туристическим сектором и стимулировать субъекты РФ к созданию эффективных структур, ответственных за координацию развития туризма.

Время коронавирусных ограничений дало большие возможности для развития внутреннего туризма. В частности, это курорты Краснодарского края, куда все едут летом в сезон отпусков. Это Красная Поляна, куда люди едут зимой, чтобы покататься. Это Шерегеш – шикарный российский курорт. Это Алтай со своей невероятной природой. Летний и зимний отдых на Байкале и Камчатке. Популярны и направления для здоровья: Минводы, Кисловодск. Золотое кольцо как часть нашей истории, экскурсионные туры по Санкт-Петербургу. Кстати, туры в Санкт-Петербург популярностью пользовались всегда. Если раньше это были какие-то детские группы, то сейчас популярны семейные туры, туры выходного дня. Да даже экскурсионные туры по Москве. Мы все там были, всё там знаем. Приехать в любой крупный город,

прочувствовать его историю, его культуру, когда об этом рассказывает профессионал, – это всегда очень интересно.

Крым остается одним из самых популярных направлений на лето, сюда же Сочи и всё черноморское побережье с галькой. В принципе направлений очень много.

В нашей Свердловской области туристическое направление не стоит на месте. Согласно стратегии развития внутреннего и въездного туризма в Свердловской области на период до 2035 года - оно развивается, строятся новые турбазы, достопримечательности, места активного отдыха. Потоки туристов с каждым годом увеличиваются, что даёт уверенность в том, что Свердловская область популярна для развития внутреннего туризма страны.

С 2022 года в стране стартует реализация национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства».

Это увеличение числа приезжающих к нам гостей, внедрение цифровых решений, повышение уровня комфорта и безопасности, создание новых маршрутов и туристических продуктов, увеличение числа занятых в сфере туризма. Руководство области ставит перед собой амбициозные задачи — увеличить к 2035 году поток гостей в Свердловскую область до 5 млн туристов ежегодно, в три раза больше, чем сейчас.

Развитие туризма и индустрии гостеприимства всегда в конечном счете позитивно сказывается на благополучии жителей в регионе. Это инвестиции, дополнительные возможности для малого бизнеса, а также создание качественно новой инфраструктуры.

Список литературы:

1. Национальные проекты России/ www.национальныепроекты.рф
2. Экономика туризма : учебник / М.А.Морозов, Н.С.Морозова, Г.А. Карпова, Л.В. Хорева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Федеральное агентство по туризму, 2017. — 364 с.

Научный руководитель:

Мальчихина С.С.

Менщикова И.Ю.

Вера Михайловна Орлова

заместитель директора по практической подготовке,

Юлия Сергеевна Савельева

руководитель отдела

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области

«Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции»

г. Омск

НАСТАВНИЧЕСТВО В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ: СТУДЕНТ – РАБОТОДАТЕЛЬ

Понятие «наставничество» продолжает оставаться довольно сложной и неоднозначной категорией, имеющей к тому же и множественную интерпретацию. Существуют разные подходы к организации, формулировке и оценке форм и методов работы наставников. В психолого-педагогических исследованиях наставничество объясняется через поддержку, сопровождение и помощь [1].

В нашем колледже выделены следующие направления наставничества, по которым ведется активная работа:

- учебно-профессиональное (производственное) наставничество;
- социокультурное наставничество;
- индивидуально-профилактическое наставничество;

- профессионально-педагогическое наставничество.

Учебно-профессиональное (производственное) наставничество предполагает создание эффективной системы взаимодействия организаций, осуществляющих деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования и представителя организации с целью получения обучающимися актуальных знаний и навыков, необходимых для дальнейшей самореализации, профессиональной реализации и трудоустройства, а организацией - подготовленных и мотивированных кадров, в будущем способных стать ключевым элементом обновления производственной и экономической систем [3,4].

Целью такой формы наставничества является получение студентом актуализированного профессионального опыта и развитие личностных качеств, необходимых для осознанного целеполагания, самоопределения и самореализации. Во время прохождения производственной практики за студентом закрепляется наставник. Среди основных задач деятельности наставника в отношении студента: помощь в раскрытии и оценке своего личного и профессионального потенциала; повышение осознанности в вопросах выбора профессии, самоопределения, личностного развития, повышение уровня профессиональной подготовки студента, ускорение процесса освоения основных навыков профессии, содействие выработке навыков профессионального поведения, соответствующего профессионально-этическим стандартам и правилам и развитие у обучающегося интереса к трудовой деятельности в целом. Почти все работодатели, с которыми тесно сотрудничает наш колледж работают по такой схеме.

Результатом правильной организации работы наставников является повышение уровня мотивированности и осознанности студентов в вопросах саморазвития и профессионального образования, получение конкретных профессиональных навыков, необходимых для вступления в полноценную трудовую деятельность, расширение спектра потенциальных сотрудников

предприятий Омска и области с должным уровнем подготовки, заключение целевых договоров между колледжем, работодателем и обучающимся.

Более того, в процессе взаимодействия наставника с наставляемым в данной форме происходит адаптация молодого специалиста на потенциальном месте работы, когда студент решает реальные задачи в рамках своей рабочей деятельности. Наставничество позволяет существенно сократить адаптационный период при прохождении производственной практики и при дальнейшем трудоустройстве за счет того, что студентам передают технологии, навыки, практику работы, организационные привычки и паттерны поведения, их мотивируют и корректируют работу [5].

Опыт развития данного направления сотрудничества в колледже приводит к следующим результатам:

- улучшение образовательных результатов студента;
- численный рост количества мероприятий профориентационного, мотивационного и практического характера в колледже;
- увеличение процента обучающихся, прошедших профессиональные и компетентностные тесты, успешно прошедших промежуточную и итоговую аттестации;
- численный рост успешно реализованных и представленных результатов проектной деятельности совместно с наставником, изменение тематики курсовых и дипломных проектов на практикоориентированную;
- численный рост трудоустроенных на предприятиях Омска и области выпускников колледжа, готовых стать наставниками в будущем.

Вариации ролевых моделей внутри формы "работодатель - студент" различаются, исходя из уровня подготовки и мотивации наставляемого, в колледже был апробирован следующий вариант взаимодействия: "работодатель - будущий сотрудник" - профессиональная поддержка в формате стажировки, направленная на развитие конкретных навыков и компетенций, адаптацию на рабочем месте и последующее трудоустройство.

Кроме профессионального развития в колледже большое внимание уделяется развитию личности выпускника. Поэтому следующее направление наставничества - социокультурное наставничество осуществляемое, как правило, во внеурочной общественной деятельности в целях развития общих компетенций, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также выявление и развитие талантов и способностей обучающихся к творчеству, социально-общественной деятельности, спортивным достижениям. В колледже функционирует команда КВН, вокально-музыкальная студия, баскетбольная и волейбольная команды. Большое внимание уделяется волонтерскому движению, в котором активно работает в роли наставника заведующая отделом по воспитательной работе.

Индивидуально-профилактическое наставничество ведется в процессе психолого-педагогического сопровождения обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию (дети-сироты, лица из числа детей-сирот и оставшихся без попечения родителей, лица с ОВЗ), либо входящих в «группу риска» (состоящие на учете в КДН, ПДН, внутреннем профилактическом учете в техникуме и т.д.). Данное направление наставничества активно развивается психолого-воспитательной службой колледжа.

Целью профессионально-педагогического наставничества в колледже является оказание помощи молодым специалистам в их профессиональном становлении.

Основными задачами педагогического наставничества являются: привитие молодым специалистам интереса к педагогической деятельности; ускорение процесса профессионального становления педагога и развитие способности самостоятельно и качественно выполнять возложенные на него обязанности по занимаемой должности; адаптация к корпоративной культуре, усвоение лучших традиций коллектива колледжа и правил поведения, сознательного и творческого отношения к выполнению обязанностей педагога.

Программа наставничества и оценка результатов совместной деятельности наставника и обучающегося осуществляются в соответствии с рекомендуемыми формами документации наставничества: программой наставничества, отчетом, анкетой «Анализ стажера о качестве работы наставника».

В новых условиях проблема наставничества не утрачивает своей остроты, в ней открываются новые грани, связанные с особенностями развития личности в условиях существенного развития личности во всех сферах социальной и духовной жизнедеятельности общества.

Список литературы

1. Баранова С. В. Основные положения духовно-нравственного наставничества; Новая реальность - Москва, 2018. - 176 с.
2. Вагин И.О. Наставничество; Студия АРДИС - Москва, 2019. - 692 с
3. Колодочка Л.П. Разработка системы наставничества в профессиональной образовательной организации СПО в рамках реализации программы дуального обучения: метод. рекомендации / Сост.: Л.П. Колодочка, О.Н. Соломенко. – Южно-Сахалинск: Изд.ИРОСО, 2021. – 32 с.
4. Форма наставничества работодатель – студент: [Электронный ресурс] // Судебные и нормативные акты РФ. URL: <https://sudact.ru/law/pismo-minprosveshcheniia-rossii-ot-23012020-n-mr-4202/prilozhenie/3/3.9/>. (Дата обращения 24.02.2022).

Петухова Наталья Александровна

методист, преподаватель

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Челябинский государственный колледж индустрии питания и

торговли»

Г. Копейск

ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ

Аннотация. В данной статье проанализированы специфические особенности воспитательной деятельности в профессиональных образовательных организациях. Обоснована актуальность темы, проанализирован понятийный аппарат, представлены взгляды современных ученых на данную проблематику.

Ключевые слова: воспитательная деятельность, профессиональные образовательные организации, студенты, контингент студентов, специфика осуществления воспитательной деятельности.

Одним из ведущих направлений развития системы среднего профессионального образования (СПО) признается совершенствование воспитания как неотъемлемой части целостного образовательного процесса. В этой сфере давно назрела необходимость парадигмального сдвига, перехода к «педагогике возможностей», персонализированному обучению и воспитанию, основывающихся на идеях самореализации, ответственного выбора, уникальности личности и направленных на развитие у будущих специалистов эмоционального интеллекта, эмпатии, творчества, положительных нравственных качеств и др. Именно эти качества личности становятся для выпускника ПОО жизненно необходимыми, потому что обеспечивают конкурентоспособность на рынке труда в эпоху сложности, неопределенности и разнообразия. Современный работодатель обращает внимание не только на

знания и умения молодых специалистов, но и на их личностные качества: коммуникабельность, воспитанность, дисциплинированность, ответственность, умение работать в команде, способность принимать ответственные решения. Поэтому на формирование именно этих личностных качеств должна быть направлена воспитательная деятельность в ПОО.

Направленность образовательного процесса ПОО на формирование профессиональных компетенций студентов не в полной мере решает проблемы, с которыми сталкивается общество на современном этапе. Для социума сегодня необходимо молодое поколение со сформированными морально-нравственными качествами и ценностями, ведущим инструментом формирования которых является воспитательная деятельность [1].

Современное состояние экономики в России закономерно вызывает конкуренцию на рынке труда, требует мобильности производственных отношений. В настоящее время работодатели предъявляют высокие требования к своим будущим работникам. Эти требования представляют собой не только профессиональные знания и умения, но и способность, и направленность специалиста на повышение профессионального уровня в соответствии с развитием технологий и новых стандартов качества. Наряду с этим, важными требованиями работодателей, предъявляемыми специалисту, являются наличие общей культуры, воспитанности, коммуникабельности, инициативности. Поэтому одним из значимых аспектов реформирования системы профессионального образования в колледжах является совершенствование воспитательного процесса – неотъемлемой части подготовки студента [2].

Воспитательная система колледжа максимально интегрирует образовательный, производственный, воспитательный процессы по целям, идеологии, содержанию. Они должны быть взаимодополняющими и взаимопересекающимися. Только при таком сочетании можно добиться практической цели деятельности учебно-воспитательной системы: выпускник профессионал.

Ядром воспитательной работы является студенческий и педагогический коллектив. Для функционирования воспитательной системы созданы все условия: определены кураторы групп, работой с детьми сиротами и детьми оставшимися без попечения родителей занимается социальный педагог, создана система дополнительного образования, ежемесячно проводятся методические объединения кураторов групп, социальных педагогов, педагогов дополнительного образования, есть предметные объединения, система повышения квалификации, материальные условия, внешние связи. Все это обеспечивает включение студентов в воспитательный процесс. А участие студентов в мероприятиях говорит об эффективности воспитательной работы [3].

При организации воспитательной работы в колледже (организации среднего профессионального образования) следует помнить, что воспитание – многомерное, многоаспектное и полифункциональное социокультурное явление, которое мы рассматриваем как универсальную форму связи человека с окружающими, миром, обществом в целом и культурой этого общества.

В деле воспитания в условиях организации среднего профессионального образования важно избежать одномерности. Руководствуясь размышлениями известного педагога В.А. Караковского, отметим, что воспитание должно быть разнообразно не только по целям, условиям, методам, но и по содержанию и масштабам воспитывающего воздействия. Вариативность, альтернативность, педагогическая целесообразность, разумный баланс обновления и традиционности – вот черты правильно и разумно организованного воспитательного процесса в системе среднего профессионального образования [4].

Воспитательный процесс предусматривает включение в него каждого студента. При решении конкретной воспитательной задачи необходимо осуществлять выбор сочетания форм взаимодействия преподавателей и обучающихся в их совместной деятельности. Воспитательные системы в учреждениях СПО включают в себя несколько направлений. На

характеристике некоторых из них хотелось бы остановиться поподробнее и связать направление деятельности системы с конкретными примерами воспитательных мероприятий и методик работы.

- Профессиональное направление связано с реализацией требований к уровню подготовки специалистов среднего звена согласно ФГОС СПО (встреча с выпускниками, конкурсы и недели профессионального мастерства, олимпиады, классные часы, интересные встречи с деятелями науки, культуры, искусства, спорта, участие в работе студенческих творческих объединений).

- Эгосферическое – нормализация, самооценки развитие мотивации к самовоспитанию (самоанализ, психологические тренинги и тесты, адаптация анкетирование, дискуссионный клуб).

- Культуроведческое – реализация комплексного подхода к развитию эстетического и творческого потенциала обучающихся (декады учебных дисциплин, выставки творческих работ, клубы по интересам, посещение театра, концертных выступлений творческих самодеятельных и профессиональных коллективов, исполнителей эстрадной и народной песни, классической, современной и народной музыки).

- Коллективоведческое – формирование здорового студенческого сообщества, создание оптимальных условий для личностного развития каждого студента (нравственное и трудовое воспитание, самоуправление, работа старостата, традиции ПОО, корпоративная культура) [5].

Опираясь на исследования ряда авторов [1; 2; 3; 4; 5] были выделены специфические особенности осуществления воспитательной деятельности в профессиональных образовательных организациях:

– профессиональная направленность воспитательного процесса, предполагающая формирование у обучающихся профессиональной культуры будущего рабочего;

– возможность привлечения к воспитанию наставников со стороны предприятий и организаций – сетевых партнеров;

– сочетание в образовательном процессе теоретического и производственного обучения при недостаточном внимании к воспитательной деятельности;

– взаимосвязь воспитательной деятельности с педагогическим сопровождением профессиональной социализации обучающихся, развития их личностных ресурсов, интериоризации ценностей и идеалов будущей профессии и самоидентификации с ней;

– вынужденный характер и отсутствие ценностного смысла среднего профессионального образования для многих обучающихся под влиянием определенных обстоятельств;

– недостаточный уровень владения педагогами ПОО инновационными формами и методами воспитательной работы, низкая мотивация к участию в воспитательных мероприятиях;

– осуществление воспитательного процесса с опорой на профессиональные традиции и специфику конкретной производственной отрасли.

Для работы по данным направлениям в нашем колледже реализуется программа воспитательной работы. В ней освещены следующие модули: Модуль 1. Гражданскопатриотическое воспитание; Модуль 2. Профессиональноориентирующее воспитание; Модуль 3. Экологическое воспитание; Модуль 4. Культурно-творческое воспитание; Модуль 5. Спортивное и здоровье-ориентирующее воспитание; Модуль 6. Бизнесориентирующее воспитание.

Участие студентов во внеучебной деятельности создаст оптимальные условия для раскрытия их творческих способностей, разностороннего развития и самореализации личности, приобретения организаторских и управленческих навыков.

Список литературы

1. Савченков, А.В. Стратегия подготовки будущих педагогов профессионального обучения к осуществлению воспитательной деятельности: дис. докт. пед. наук. 5.8.7. Методология и технология профессионального образования / А.В. Савченков. – Челябинск, 585 с.
2. Королькова В.И. Воспитательная работа и профессиональное становление выпускника колледжа / В.И. Королькова // Ярославский педагогический вестник. – 2017. – №3. – С. 19-22.
3. Войнова, О. А. Структура, содержание, специфика учебно-воспитательной работы / О.А. Войнова // Научные исследования в образовании. – 2009. – № 10. – С. 19-22.
4. Шаталов О.А. Организация воспитательной работы в колледже как приоритетная проблема среднего профессионального образования (региональный аспект) / О.А. Шаталов // Вестник Тамбовского университета. Серия: Гуманитарные науки. – 2016. – № 21 (10 (162)). – С. 63-67.
5. Маланичева, М.В. Роль воспитательной работы в образовательных учреждениях системы профессионального образования условиях модернизации российского образования / М.В. Малиничева // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 46. – С. 252–256.

Покосева Анастасия Рамильевна

студентка 1 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

г. Екатеринбург

ХИМИЯ В ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

На сегодняшний день детское питание становится объектом особого внимания со стороны не только государства, но и родителей, и это совсем не удивляет. Качество того, что употребляют в пищу дети, из чего строится их маленький организм, необходимо просматривать хотя бы по причине того, что время от времени родителям приходится иметь дело с безответственными продавцами, выкладывающими на прилавки некачественные и просроченные товары, и с производителями, которые нарушают все нормы и создают продукты, фактически опасные для детей. Детский организм имеет повышенные требования к качеству питания, и это вполне объяснимо, ведь ему нужен качественный строительный материал, а его печень и почки еще не способны полноценно выводить токсины и опасные вещества. Обмен веществ в организме ребенка ускорен, и это также становится фактором риска. Это и определило актуальность выбранной мною темы.

Для изучения данной темы я поставила перед собою следующую **цель**: *изучить преимущества продуктов детского питания перед другими группами пищевых продуктов.*

Задачи:

1. Ознакомиться с историей появления детского питания.
2. Изучить пищевую ценность продуктов питания детей.

3. Выяснить есть ли химические добавки в детском питании.

В 1867 году Юстус фон Либих изобрел первую детскую смесь, химический состав которой был «практически идентичным составу материнского молока». Она была пригодна для промышленного производства и продажи. Успех этого продукта быстро дал стимул для роста числа конкурентов в этой области, таким как «Детская еда от Меллина», «Еда для детей производства Риджа» и «Молоко от Нестле». К 1883 году уже существовало 27 запатентованных брендов детской еды на рынке. Тем не менее, детские смеси по-прежнему справедливо рассматривались только как вспомогательная еда для младенцев, которым в случае отсутствия этого вида питания пришлось бы голодать.

Пищевая ценность продуктов детского питания определяется содержанием пищевых веществ, их соотношением, усвояемостью, доброкачественностью. Согласно российскому законодательству, ингредиенты в составе любого пищевого продукта перечисляются в порядке убывания массовой доли. И этот факт дает богатые возможности для анализа детского питания. Например, прочитав состав пюре из смеси фруктов и ягод, я выяснила, что основным ингредиентом в этом продукте является яблоко, а меньше всего ягод.

К продуктам детского питания предъявляются особые требования, которые соблюдаются под постоянным контролем каждого цивилизованного государства. Питательная ценность детских продуктов составляет таким образом, чтобы адекватно обеспечить потребность ребенка во всех жизненно необходимых питательных веществах соответственно физиологическим потребностям возраста малыша. Для этого детские продукты обогащаются необходимыми витаминами и минеральными веществами.

Наличие белков в продуктах питания детей также важно. И поэтому производители детского питания выпускают так много каш с молоком (а дети

их так любят) — как один из основных источников белка. Молоко дает малышу незаменимые аминокислоты, очень важные для роста и развития.

Дети грудного и раннего возраста наиболее часто по сравнению с другими возрастными группами испытывают недостаток поступления с пищей некоторых витаминов и минералов, так необходимых ребенку в период быстрого роста. Современные технологии позволяют добавлять в продукты детского питания целые комплексы витаминов и минеральных веществ, способствующих гармоничному росту и развитию малыша.

По сравнению с организмом взрослого, ребенок развивается стремительными темпами, на что уходит очень много энергии, источником которой могут быть насыщенные жирные кислоты. Поэтому в продукты детского питания разрешено добавление рапсового, подсолнечного, оливкового масел.

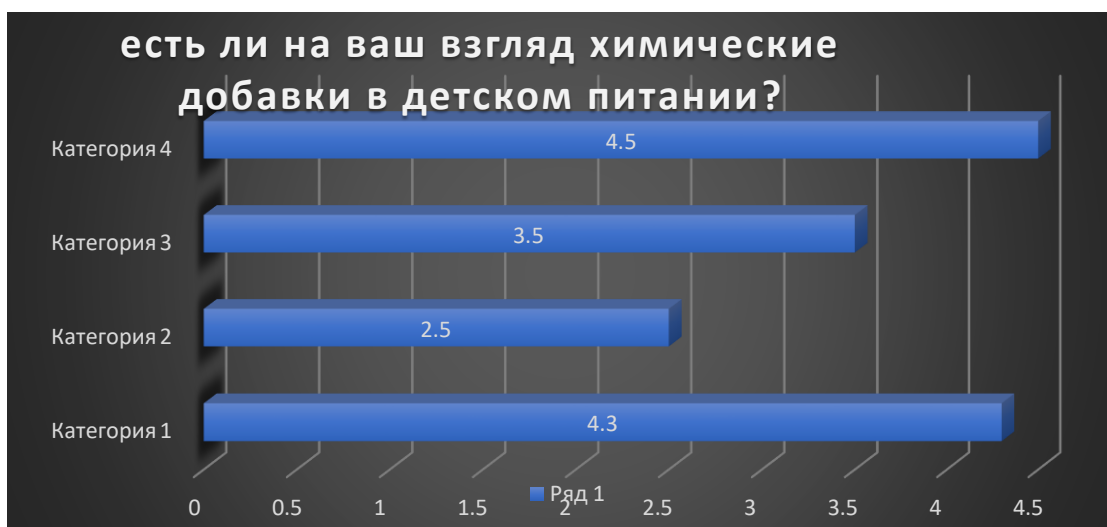
Доказано, что здоровая микробиота кишечника оказывает ряд положительных эффектов на рост и развитие малыша. В свою очередь, на правильное формирование микробиоты кишечника ребенка могут оказывать влияние пребиотики и одобренные к применению у детей пробиотики. Обогащение продуктов детского питания лакто- и бифидобактериями способствует формированию у малыша здоровой микробиоты, укреплению иммунитета и нормализации работы органов пищеварения.

В детском питании практически отсутствуют химические добавки. Согласно требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при производстве пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы и вкусоароматические вещества.

Поскольку детский организм еще не зрелый, мозг продолжает развиваться, организм ребенка более уязвим к воздействию добавок, чем у

взрослых людей. Но нередко дети, глядя на родителей, употребляют продукты, в которых есть химические добавки. Это и сухарики, чипсы, газированная вода, чупа-чупсы. Поэтому родителям нужно быть более внимательными к питанию своих детей и более серьезно подходить к выбору продуктов и приготовлению блюд.

Чтобы изучить преимущества детского питания перед другими группами пищевых продуктов, я провела опрос студентов нашего техникума. Всего в опросе приняли участие 25 человек.



По диаграмме можно увидеть, что большинство обучающихся уверены в том, что в детском питании не бывает химических добавок.

В процессе работы над выбранной темой, я поняла, что питание играет немаловажную роль в развитии детского организма, умственной деятельности. Потребляя только правильную и здоровую еду, ребенок будет защищен от негативного воздействия окружающей среды. И, если не уделять питанию ребенка должного внимания, то появятся проблемы со здоровьем: отставание в росте и развитии, частые болезни. Организм детей нуждается только в качественных продуктах питания, которые он должен получать своевременно.

Для нормального роста и развития ребенка необходим правильный режим питания, предусматривающий строгое соблюдение времени приема пищи, рациональное распределение ее по массе, калорийности и объему, т.е. питание должно быть регулярным и равномерным. Прием пищи в одни и те же часы поддерживает хороший аппетит, способствует своевременному выделению желудочного сока. Длительные перерывы между приемами пищи неблагоприятно сказываются на пищеварительной функции организма, могут вызывать утомление, снижение работоспособности, головную боль, формировать функциональные отклонения и заболевания.

Список литературы

1. Ансель, Карен Детское питание от 6 месяцев до 3 лет / Карен Ансель, Черити Феррейра. - М.: Эксмо, 2018. - 184 с. – Текст: непосредственный.
2. Баркан, Алла Как правильно кормить детей первого года жизни / А. Баркан. - М.: Олма Медиа Групп, 2015. - 869 с.
2. Основы здоровья детей и подростков. Комплексная оценка здоровья детей и подростков / Т. В. Бородулина, Н. Е. Санникова, Л. В. Левчук [и др.]. – Екатеринбург : УГМУ , 2017. – 126 с. - Текст: непосредственный.

Игорь Павлович Попов

студент второго курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Пензенской области

Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции

г. Пенза

ЗНАЧЕНИЕ МОРСКОЙ КАПУСТЫ В ПИТАНИИ

ШКОЛЬНИКОВ

«Без учета физиологических потребностей молодого, растущего организма, мы не сможем получить здоровую нацию»

Следовательно, подбор правильного питания, с физиологической точки зрения, имеет важное значение для человека. Рациональный подбор питательных веществ в питании, поможет предотвратить ряд заболеваний, благоприятно влиять на работоспособность, самочувствие, продолжительность жизни.

Ученые связывают снижение продолжительности жизни с нарушением пищевого статуса, недостатком полноценного по аминокислотному составу белка, витаминов, макро- и микроэлементов, полиненасыщенных жирных кислот и нерациональным соотношением пищевых компонентов в рационе. Исходя из выше изложенного, сам собой напрашивается вывод, о необходимости разработки полноценного питания для подрастающего поколения.

К рациону питания школьников нужен особый глубокий подход. Необходимо учитывать особенности детского организма. Учеба требует от детей высокой умственной активности, маленький организм выполняет тяжелый труд, а ведь он ещё должен и расти, развиваться. Для всего этого ребенок должен получать все необходимые нутриенты для питания. Очень важным в питании растущего организма школьников является полноценные

белки. Только белки содержат азот, поэтому они не могут быть заменены ни какими другими элементами. Причем, соотношение потребляемых растительных и животных белков должно соответствовать 50:50. Что необходимо учитывать, при создании специализированных продуктов питания, для данной группы лиц.

Помимо полноценного белка мясные и рыбные продукты позволяют восполнить недостаток кальция и фосфора. Проблема недостаточности ряда и многих других минеральных веществ является очень серьезной, дефицит железа, например, для детей 4 – 9 летнего возраста, сопровождается развитием анемии.

Мы предлагаем включать одним из компонентов блюд морскую капусту.

Морская капуста – это ничто иное как обычная морская бурая водоросль (ламинария), произрастающая в северных морях и на дальневосточном побережье. Сама водоросль смотрится неприглядно: огромные слизистые листья длиной до 12 метров. Аппетита у большинства людей она не вызывает, но тем предкам китайцев, которые впервые попробовали съесть морскую капусту нужно поставить памятник. Чаще всего на наш стол попадает консервированная ламинария, однако польза морской капусты в законсервированном виде намного меньше чем свежей. В последнее время ламинарию предлагают и в виде сушеного экстракта, из которого можно быстро приготовить вкуснейшую и полезнейшую морскую капусту на свой вкус.

Она богата белками, углеводами и клетчаткой. В морской капусте содержится (в %) полисахариды: высокомолекулярный ламинарин (21), маннит (21), фруктоза (4), альгин, альгиновую кислоту (25), йодиды (2,7–3), витамины, соли натрия, калия, магния, брома, кобальта, железа, марганец, соединения серы и фосфора, азотосодержащие вещества, белки (5–10), углеводы (13–21).

Один из важнейших составляющих морской капусты – йод. В наши дни это не маловажно так, как наш регион страдает йододефицитом. Включение ее

в рацион помогает избежать дефицит йода, который вызывает ухудшение физических и умственных функций человеческого организма.

Уникальность состава и свойств морской капусты делают ее практически незаменимым средством поддержания бодрости и здоровья, нормализации жизненных функций, укрепления иммунитета, профилактики и лечения многих заболеваний. Она непременно должна присутствовать если не в ежедневном, то, по меньшей мере, в еженедельном рационе детей, да и взрослых. Суточная потребность в йоде, в зависимости от возраста колеблется 0,07–0,15 мг/сут.

Проще ликвидировать дефицит йода, включая морскую капусту как один из компонентов блюда.

Нами предложено несколько рецептов блюд для школьного питания, в которых одним из компонентов является морская капуста. Рецептура дана по массе нетто на 1 порцию.

Наименование продуктов	Салат из морской капусты с черносливом	Салат из соленых огурцов с морской капустой	Салат из квашеной капусты с картофелем и морской капустой	Салат из квашеной капусты со свеклой и морской капустой
Выход, г	100	100	100	100
морская капуста	30	30	30	20
мороженная				
чернослив	30			
орехи (ядра)	10			
лук репчатый	20	10	5	
масло растительное	10	10	10	10
соленые огурцы		20		
морковь		20		
зелень петрушки		2		
лимонный сок		3		
яйцо		10		
квашеная капуста			30	20
картофель			30	20
яблоки				20
свекла				20

Салаты для детского питания с добавлением морской капусты

Разработанные рецептуры имеют в составе в основном свежие или консервированные овощи, заправляются салаты растительным маслом, лимонным соком. Капусту морскую мороженную предварительно отваривают.

В процессе разработки рецептур, блюда оценивались по органолептическим, физико-химическим показателям. Особое внимание уделялось вкусовым качествам. Была проведена дегустация новых салатов. Отзывы среди школьников положительные.

Морскую капусту можно добавлять и в обычные блюда, например в винегрет, тушеное мясо, щи и борщи и др. Можно использовать и порошок из сушеной морской капусты для обогащения блюд йодом и другими полезными веществами.

Таким образом, морская капуста в дневном рационе школьников уменьшает дефицит йода в организме человека.

Список литературы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы составители А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО «Издательство Арий», М. ИКТЦ «Лада», 2011 – 680с.
2. Польза морской капусты для организма. Автор: провизор-травник Сорокина В. В. <https://azbyka.ru/zdorovie/polza-morskoj-kapusty-dlya-o>

Потапенко Анастасия Викторовна,

студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Уральский колледж бизнеса, управления и технологии красоты»,

г. Екатеринбург

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МИРОВОЙ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ

В статье проанализированы и приведены основные тенденции развития цифровых инноваций в гостиничном бизнесе, описан портрет современного туриста, а также определены факторы развития индустрии гостеприимства.

Ключевые слова: гостиничная индустрия, новое поколение потребителей, туристы, информационные технологии, гостиница.

В настоящее время в мировой гостиничной индустрии происходит расширение спектра услуг с целью привлечения туристов нового поколения, так как именно они на сегодня составляют основной целевой сегмент потребителей гостиничных услуг. Растущая конкуренция, стремление организаций к получению наибольшей прибыли, желание потребителей пользоваться качественными и нетривиальными услугами – всё это побуждает гостиничные предприятия искать новые пути развития своего бизнеса, при этом поддерживая высокий уровень обслуживания. Таким образом, главной платформой развития новых тенденций выступают постоянно меняющиеся потребности туристов, а также необходимость удовлетворять их требования.

Цифровые технологии стали основным средством коммуникации в двадцать первом веке. Это общеизвестный и неоспоримый факт. В каждой сфере деятельности важную роль играют технологические инновации, в том числе и в индустрии гостеприимства, и с каждым годом их влияние усиливается. Для привлечения потенциальных клиентов гостиничные

предприятия постепенно внедряют в свою работу новейшие информационные технологии, и именно это является главной тенденцией развития мировой гостиничной индустрии на сегодня.

Пандемия COVID-19 изменила образ жизни многих людей. В результате этого становится нормой применение цифровых технологий в каждой сфере повседневной деятельности: работа, общение, покупки, отдых, развлечения. С появлением клиентов нового поколения сформировались также и новые стандарты обслуживания и лояльности. Этот новый потребительский сегмент получил название Поколение-N (Novel).

По мнению исследователей, к 2025 году новое поколение потребителей будет составлять примерно 50% всех путешественников. Их главная особенность — стремление узнать новое и выйти из «зоны комфорта». Большинство таких клиентов — опытные, независимые, разбирающиеся в цифровых технологиях туристы, которые успешно используют мобильные приложения для планирования поездки, выбора отеля и определения набора необходимых дополнительных услуг.

По данным исследования Salesforce State of the Connected Customer стало известно, что 88% бизнес-клиентов и потребителей заявили, что ожидают от компаний ускорения цифровых инициатив. Более того, 80% говорят, что цифровой опыт, который предоставляет компания, также важен, как и её продукты или услуги. Это означает, что он должен разрабатываться с учётом ожиданий клиентов, а не как дополнение к традиционным процессам»[1].

На основе исследований Salesforce, 69% клиентов ожидают от компаний новых способов получения существующих продуктов (например, цифровые версии традиционного личного опыта), 54% хотят расширения методов взаимодействия с клиентами, и также 54% также хотят видеть предложения современных видов продуктов и услуг.

Если говорить о гостиничном бизнесе, то в организационном плане новое поколение клиентов ценит скорость, гибкость и эффективность обслуживания. Под влиянием окружающей цифровой среды они

сформировали собственный подход к выбору отелей, а также к особенностям процесса приобретения гостиничных услуг.

Так, бронирование гостиничных услуг как первый этап взаимодействия отеля с гостем, в большинстве случаев осуществляется на онлайн-платформах. Турист, выбирая средство размещения, в начале посещает сайт системы-агрегатора (TripAdvisor, RoomGuru, Trivagoи др.), а затем уже совершает бронирование на одном из сервисов онлайн-бронирования (например, Ostrovok.ru, Hotels.com, Hotellook.ru), выбирая при этом наиболее удобный для него вариант.

В настоящее время главными показателями, определяющими современные тенденции в сфере гостеприимства, являются здоровье и комфорт. Именно этими факторами руководствуется потенциальный клиент при выборе отеля. Эффективные способы привлечь гостя в таких случаях – разработать качественное, доступное и гибкое мобильное приложение для отелей, или внедрять в свой бизнес технологические инновации последнего поколения. Таким образом, предприятие может комбинировать гостиничные технологии, которые смогут обеспечить безопасное и удобное пребывание гостя.

Так, интернет-журнал о гостиничном бизнесе «WelcomeTimes» предлагает следующие информационные инновационные технологии для гостиничного бизнеса [3]:

1. Умные комнаты. Примеры инструментов и оборудования для умных комнат: зарядка беспроводного устройства; голосовой поиск; умное цифровое управление; голосовое управление; распознавание лиц; планшетный мониторинг; умные зеркала; консьерж-видеочат.

Данные инновации в значительной степени облегчат пребывание гостя в отеле. С помощью умного зеркала, сочетающего в себе экран телевизора и зеркало, гость может чистить зубы и смотреть или слушать актуальные новости, интересный фильм или наслаждаться приятной музыкой. А

консьерж-видеочат позволит заказать любую гостиничную услугу, не выходя из номера.

2. *Оптимизация технологии бронирования.* Гостиничным предприятиям необходимо подумать о создании собственных приложений для бронирования. Это позволит персоналу эффективно отслеживать и управлять бронированием номеров и заказами в Интернете. Удобное, привлекательное и качественно проработанное приложение позволит привлечь внимание потенциального гостя к отелю. Также не лишним будет разбавить приложение интересными фактами и описанием курортов. Кроме того, при помощи приложения сотрудники отеля могут сообщать о количестве номеров, которые они могут предоставить на конкретную дату, а также о спецпредложениях и акциях, действующих на данный период времени.

3. *Переход в облако.* Облако может обеспечить гостиничной системе повышение операционной эффективности, снижение затрат, быструю работу с несколькими объектами и доступность. Также облако полезно тем, что гостиничные объекты могут извлекать данные из облака в номера, тем самым гарантируя индивидуальный подход к каждому гостю. Это возможно благодаря новым приложениям CRM, таким как Revinat и Cendyn.

4. *Автоматизация.* Опция автоматизации позволяет гостям избежать физического контакта с персоналом, сэкономить время гостей и сотрудников отеля, а также способствует обеспечению персонализированного сервиса. Данную опцию можно присоединить к официальному сайту или приложению отеля. Такая инновация поможет собрать и оценить информацию об особых предпочтениях каждого гостя, которая будет очень полезна при следующих визитах.

5. *Кибербезопасность.* Инструменты гостеприимства должны гарантировать безопасное хранение информации о каждом госте, поэтому информационные технологии, в которых содержатся данные о клиентах, должны включать системы, защищающие от различных киберугроз. На наш взгляд, кибербезопасность – очень важное современное решение, потому что

вся система гостиничных технологий сегодня зависит от информации, и одной из задач отеля является недопущение утечки данных клиентов и сотрудников организации.

6. *Технология интеллектуального распознавания.* Технология интеллектуального распознавания означает более эффективную работу с персоналом и гостями. Такое решение позволяет избежать применения традиционных ключей и карточек, обеспечивая удобство и простоту использования номерного фонда гостиницы. Биометрия – очень популярная и наиболее безопасная инновация на сегодняшний день. Таким образом, многие компании внедряют биометрическую систему в свою деятельность для повышения эффективности.

7. *Туры в виртуальную реальность.* Улучшению впечатления от путешествий и ускорению процессов бронирования способствует виртуальная реальность – это одна из последних и самых сильных тенденций в индустрии гостеприимства, которую уже используют 58,9 миллиона пользователей. VR позволяет не только условно посетить отель, но и осмотреть ближайшие достопримечательности. Внедрение виртуальной реальности будет большим преимуществом перед конкурентами и приведёт к большому потоку посетителей.

8. *Интеллектуальная система прогнозирования.* Анализируя статистику, можно спрогнозировать, что понравится или не понравится гостям в ближайшее время, а также устранить существующие критические проблемы в бизнесе. Умные системы оценивают предпочтения каждого гостя, чтобы настроить их для различных целей.

Развитие цифровых инноваций не стоит на месте. Многие отели уже используют в своей практике различные информационные достижения, примером тому служат роботизация. Так, в международной сети отелей «Hilton» появился робот-консьерж по имени Конни, названный в честь основателя сети Конрада Хилтона. Сейчас робот «трудится» в отеле Hilton McLean в городе Тайсонс. А в отелях сети Starwood функционируют роботы,

обслуживающие номера. Главная их задача – по запросу гостей доставлять в номера различные предметы гостеприимства, такие как зубная паста, чистые полотенца, гигиенические средства.

Российская индустрия гостеприимства только начинает внедрять в свою систему инновационные технологии, поэтому у нас на данный момент очень мало отелей, которые используют современные информационные технологии. Препятствием этому является «ослабленная позиция страны на мировом рынке высокотехнологичных продуктов и услуг» [2].

Также актуальной проблемой для российского гостиничного бизнеса на сегодня являются санкции со стороны стран Запада, в том числе блокировка онлайн-системы бронирования Booking.com. В то же время, это можно рассматривать и как одну из перспектив развития для российской отельной индустрии.

Таким образом, инновационные технологии активно внедряются в мировой отельный бизнес и являются одним из преобладающих элементов в его развитии. Российскому обществу для роста в сфере цифровых новшеств необходимы зрелость бизнеса и желание вкладывать денежные средства в исследования и разработки.

Список литературы

1. Встречайте поколение N: портрет новых цифровых покупателей, порождённых ковидной эпохой // Cossa : [сайт]. – URL: <https://www.cossa.ru/news/277718/>. – Текст: электронный.
2. Гареев, Р. Р. Инновационный потенциал российского гостиничного бизнеса / Р. Р. Гареев. - Текст : непосредственный // Молодой ученый. - 2017. - № 2 (136). - С. 382-384. - URL: <https://moluch.ru/archive/136/38281/>
3. Тренды гостиничных технологий 2022 года // WelcomTimes : [сайт]. - URL: <https://welcometimes.ru/opinions/trendy-gostinichnyh-tehnologiy-2022-goda>. - Текст: электронный.

Научный руководитель
преподаватель Зыкин Н. С.

Прусакова Юлия Павловна,
студентка 1 курса,
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг "Кулинар",
г. Екатеринбург

ПИТАНИЕ ПОДРОСТКОВ И РАССТРОЙСТВА ПИЩЕВОГО ПОВЕДЕНИЯ

Культ еды, переедание или наоборот пищевой аскетизм, диетомания, обостренное внимание людей, особенно молодого возраста, к своему телу и внешности, следование завышенным эталонам физической привлекательности представляют собой различные виды пищевых девиаций и являются неполноценными формами психоэмоциональной адаптации современного человека к сложным реалиям современной жизни.

Пищевое поведение включает в себя установки, формы поведения, привычки и эмоции, касающиеся еды, которые индивидуальны для каждого человека. Пищевое поведение может быть гармоничным (адекватным) или девиантным (отклоняющимся). По мнению специалистов, нарушения пищевого поведения представляют собой широкий спектр состояний от ограничительных действий до переедания.

Актуальность выбранной мною темы: состояние здоровья студентов, обучающихся в техникуме, предопределяет необходимость к организации

особого подхода к питанию и относится к числу проблем, связанных с расстройствами пищевого поведения.

Я поставила перед собой **цель**: изучить питание подростков в возрасте 16-20 лет, выяснить проблемы питания и связанные с ними расстройства пищевого поведения (далее - РПП).

Задачи:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Выяснить особенности питания подростков.
3. Провести опрос среди обучающихся техникума «Кулинар» и проанализировать результаты опроса.
4. Предложить решение проблемы (дать рекомендации).

Расстройства пищевого поведения (нарушения приёма пищи) –это психологически обусловленные расстройства поведения, связанные с возникновением психологической зависимости и нарушениях в приёме пищи. При подобной зависимости человек старается восполнить недостаток или подавить избыток эмоций с помощью определённой деятельности, которая связана с едой. Согласно Международной классификации болезней выделяют следующие **расстройства пищевого поведения**:

- *Нервная анорексия* – пищевое расстройство, характеризующееся преднамеренным снижением веса и отсутствием желания есть при наличии физиологической потребности в пище, вызываемое и/или поддерживаемое самим пациентом. У больного наблюдается искажённое восприятие своей физической формы и присутствует беспокойство об увеличении веса, даже если этого в действительности не наблюдается. Чаще всего от анорексии страдают молодые женщины и девушки, поэтому её принято считать женским заболеванием, проявляющимся в подростковом возрасте.

- *Нервная булимия* – пищевое расстройство, для которого характерны повторные приступы переедания и чрезмерная озабоченность контролированием массы тела, что ведёт к осознанному рвотному рефлексу или другим методам компенсаторного поведения.

- *Психогенное (компульсивное) переедание* – пищевое расстройство, представляющее собой неконтролируемое переедание, приводящее к появлению лишнего веса и являющееся реакцией на стресс. Может следовать за утратой близких, несчастными случаями, хирургическими операциями и эмоциональным стрессом, особенно у лиц, предрасположенных к полноте.
- *Расстройство избирательного питания* – это сознательный отказ от потребления конкретных продуктов, переходящий в использование только ограниченного списка продуктов и нежелание пробовать новые виды пищи.

Изучив литературу по выбранной теме, я поняла, что причинами расстройства пищевого поведения может быть огромное количество факторов, под влиянием которых могут развиваться подобные отклонения. Это может быть связано с пережитой травмой, либо травлей, проблема может быть в воспитании или неприятии себя. Последние научные исследования выдвигают гипотезу о генетической предрасположенности к РПП.

В процессе работы по выбранной теме мною была разработана анкета. Опрос был проведен среди 48 студентов групп ПК-102 и ПК-101. Большая часть опрошенных – это девушки, которые слышали о расстройствах пищевого поведения и давали его расшифровку.

Какие последствия могут появиться в жизни человека, если у него формируется РПП?



По результатам опроса видно, что большинство обучающихся уверены, что после формирования РПП у человека будет нарушение физического здоровья, появятся хронические заболевания.



Анализ ответов на следующий вопрос показал, что большинство студентов уверены, что основные причины РПП заключаются в психических расстройствах.



Проанализировав ответы обучающихся на предложенные вопросы, я увидела, что большинство уверены, что психологическими причинами провокации РПП являются стандарты красоты, которые нам навязывают с самого детства, а также большинство студентов уверены, что

межличностными причинами провокации расстройств пищевого поведения являются генетические причины, а также история того, как дразнили их или смеялись по поводу форм или веса.



Анализ ответов на следующий вопрос анкеты показал, что большинство студентов уверены, что социальными причинами провокации являются культурные стереотипы, которые восхваляют «тонкость» и места, где ценностью является «идеальное тело», а также узость определений красоты, которые включают только мужчин и женщин, имеющих подходящие вес и формы.

В ходе работы над проектом мною была изучена литература по выбранной теме. Проведя опрос среди обучающихся техникума «Кулинар», я выяснила особенности питания студентов, установила, что большая часть студентов понимает взаимосвязь причин, по которым возникают проблемы расстройств пищевого поведения. И считаю, что расстройства пищевого поведения на сегодняшний день остаются одними из наименее понимаемых в мире. На данный момент не существует способа лечения, который смог бы помочь со стопроцентной вероятностью всем людям, больным РПП, так как это тяжёлая комплексная проблема, связанная с психологией и физиологией.

В качестве рекомендации подросткам, я хочу сказать, чтобы их питание было сбалансированным, полноценным и соблюдался правильный режим питания. При появлении признаков расстройства пищевого поведения считаю, что очень важна индивидуальная работа с психологом, который выявит и проанализирует предпосылки пищевого расстройства и предложит виды

психотерапии, формирующие навыки самоконтроля поведения, в том числе и пищевого и уверенность в себе.

Список литературы

1. Скугаревский, О. А. Нарушения пищевого поведения : монография / О. А. Скугаревский. – Минск : БГМУ, 2007. – 340 с.
2. Шарина, К. А. Нарушения пищевого поведения у подростков / К. А. Шарина. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2021. — № 50 (392). — С. 146-147. — URL: <https://moluch.ru/archive/392/86625/> (дата обращения: 18.03.2022).
3. Головин, С. Ю. Словарь практического психолога / С. Ю. Головин. – Минск: Харвест, 1998 г. – 800 с.
4. Дурнева, М. Ю. Влияние социокультурных стандартов привлекательности на формирование отношения к телу и пищевого поведения у девушек подросткового и юношеского возраста / М. Ю. Дурнева, Т. А. Мешкова // Психологическая наука и образование. – М., 2013. – № 2. – С. 25-34.

Научный руководитель
Н.В. Пирогова, преподаватель

Светлана Ивановна Рагель

преподаватель

Учреждение образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

Республика Беларусь, г. Минск

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО УЧЕБНИКА «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ» НА УРОКАХ «СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ»

Методическое сопровождение образовательного процесса – это многокомпонентная система, которая представлена нормативной и учебно-методической документацией, средствами обучения и контроля, учебным кабинетом с его современным оснащением, современными педагогическими методиками и технологиями. Во главе этой многокомпонентной системы стоит педагог, который приводит в действие всю эту систему.

Сегодня, высокий уровень профессиональной компетентности работников, одно из важнейших требований индустрии общественного питания и гостеприимства Беларуси. Необходимы работники, способные работать на уровне международных стандартов, имеющие высокий профессиональный уровень и мотивацию постоянного совершенствования, умеющие быстро ориентироваться в изменяющихся условиях, оценивать степень риска и принимать оптимальные решения. Информационные технологии повсеместно используются в жизни каждого человека. Учреждения образования не являются исключением. Одним из главных направлений при реализации программ профессионально-технического образования считаю, наличие современной учебной литературы, составленной с учетом современных, национальных требований, с учетом тенденций

развития мировой кулинарии, способной вызвать неподдельный познавательный интерес обучающихся при освоении профессии.

Актуальность темы: совершенствование методического сопровождения образовательного процесса с учетом современных требований позволит повысить мотивацию на обучение и профессиональную компетентность обучающихся.

Цель исследования: проанализировать уровень мотивации учащихся на обучение до и после внедрения в учебный процесс авторского электронного средства обучения «Общественное питание» (далее ЭСО).

Задачи: изучить требования образовательного стандарта, предъявляемые к уровню профессиональной подготовки учащихся; внедрить в учебный процесс авторское ЭСО; мониторинг уровня мотивации учащихся на освоение профессии.

Объект исследования: авторское ЭСО

Предмет исследования: уровень профессиональной подготовки учащихся, их мотивация на освоение профессии.

Новизна исследовательской работы: совершенствование методического сопровождения образовательного процесса путем внедрения авторского ЭСО.

Информационное обеспечение в учреждении образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии» имеет системную организацию образовательного процесса и прикладное значение в соответствии со специализацией.

Так, на учебных занятиях специального цикла, например, «Специальная технология» у поваров педагог имеет возможность продемонстрировать весь ассортимент продуктов либо готовых блюд с помощью демонстрационного оборудования, мультимедиа.

Электронное средство обучения (ЭСО) «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ», созданное нашими преподавателями - это организованная, структурированная система учебного материала в предметной области,

имеющая гипертекстовую организацию и средства управления информацией в разрезе изучаемого материала и позволяющее учащимся вне учебного занятия освоить конкретные темы и оценить себя пройдя тест.

ЭСО «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ» является результатом работы творческого коллектива педагогов, автором статьи в том числе, создавалось с непосредственным участием учащихся, что позволяет развивать их информационные и профессиональные компетенции.

В силу того, что не всегда педагог, проводя учебное занятие имеет возможность продемонстрировать натуральные образцы блюд, трудовые приемы или особенности технологии приготовления, то использование информационных технологий обеспечивают такую возможность.

Представленный материал может быть использован преподавателями учреждений образования, ведущих подготовку специалистов по специальности «Общественное питание», квалификациям «Повар» или «Официант» при изучении учебных предметов «Специальная технология», «Кулинарная характеристика блюд», «Товароведение пищевых продуктов», а также самими учащимися при самостоятельном дистанционном обучении по данным учебным предметам.

Данное электронное средство обучения рекомендуется для использования в компьютерном классе или в учебном кабинете, оборудованном интерактивной доской, электронными планшетами для всех участников учебного процесса.

В ЭСО вошли ключевые темы по учебному предмету «Специальная технология», усвоение материала которых имеет первостепенное значение и профессиональную направленность. На этом материале базируется изучение всех последующих тем. Это такие темы, как:

- Обработка овощей, плодов, грибов.
- Обработка рыбы, нерыбных продуктов моря.
- Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кролика.

- Мучные блюда, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Каждая из тем разделена на учебные занятия в соответствии с учебной программой и тематическим планом по учебному предмету «Специальная технология».

На каждое учебное занятие подобран материал и представлен в виде следующих разделов:

- Основные понятия. Немного из истории. Это интересно.
- Значение в питании. Классификация.
- Правила приготовления полуфабрикатов (кулинарных изделий).
- Характеристика полуфабрикатов (кулинарных изделий).
- Условия и сроки хранения полуфабрикатов (кулинарных изделий).
- Тестовые задания по каждому из учебных занятий с матрицами ответов.
- Видеоролики некоторых кулинарных приёмов.

Данный материал позволяет современно, наглядно, доступно, последовательно, организовать и провести повторение, изучение и закрепление, контроль уровня усвоения учащимися учебного материала, а также сделать учебное занятие достаточно интересным, ритмичным, познавательным и информационным.

Объём учебного материала соответствует учебной программе учебного предмета «Специальная технология» по подготовке специалиста по квалификации «Повар» 3, 4 разряда.

Материал раздела «Немного из истории. Это интересно» может быть использован педагогом для мотивации учащихся на изучение темы, а также для разработки внеурочных мероприятий, которые имеют профессиональную направленность.

Основные понятия, термины, определения для удобства в использовании, как педагогом, так и учащимися собраны в словарь - глоссарий. Полуфабрикаты (кулинарные изделия) проклассифицированы по

существенным признакам. Представлена классификация в краткой, чёткой и наглядной форме.

Для удобства изложения педагогом нового материала на каждом учебном занятии выделяются основные кулинарные приёмы и правила приготовления полуфабрикатов. Это даёт возможность сосредоточить внимание учащихся на главном материале урока, характеристика полуфабрикатов дана кратко с использованием иллюстраций. Часть тем имеют ссылки на видеоролики (организация рабочего места для нарезки овощей и пластования рыбы; нарезка овощей простыми формами; техника шинковки).

Предложенные тестовые задания могут быть использованы преподавателем на этапе актуализации опорных знаний, закреплении нового материала, проверка домашнего задания, входите в состав контрольных работ.

При проведении учебных занятий параллельно с использованием ЭСО рекомендуется использовать нормативную, справочную литературу в виде сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, сборников технологических карт, так, как это приближает учащихся к условиям работы на производстве.

ЭСО «Общественное питание» внедрено в учреждениях образования республики Беларусь. Оно используется, как демонстрационное пособие учащимися на уроках производственного обучения, т.к. более наглядно и детально отражает способы организации рабочего места, формы нарезки.

Использование ЭСО позволяет сократить время подготовки преподавателя к учебному занятию, сделать учебное занятие современным, а учебный материал лучше усваивается учащимися, что подтверждают данные мониторинга успеваемости учащихся обучающихся по квалификации «Повар».

Список литературы:

1. Андреев А.А., Солдаткин В.И., Лупанов К.Ю. Проблемы разработки учебно-методических пособий для системы дистанционного образования//Применение новых технологий в образовании. Материалы IX

Международной научно-практической конференции (Москва, 3-5 июня 1998 г.). - М.: АТИСО, 1998.

Рсалиева Айгуль Айтмухаметовна

Мастер производственного обучения

КГКП «Колледж бизнеса и сервиса»

Управления образования Восточно-Казахстанской области

ВНЕДРЕНИЕ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС ПРИ ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 0508000 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»

Внедрение стандартов WorldSkills в учебный процесс способствует повышению конкурентоспособности выпускников рабочего профиля и обновлению системы оценки качества обучающихся на основе лучших международных практик.

При разработке учебной программы по предмету «Производственное обучение» мы сопоставили требования стандартов WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис» с Типовым учебным планом и Типовой учебной программы технического и профессионального образования по специальности «Организация питания», провели консультативные встречи с работодателями и внесли до 50 % изменений в содержание Рабочих учебных программ. Результат анализа представлен в таблице:

Спецификация стандартов WorldSkills по компетенции 035 «Ресторанный сервис»	Разделы программы «Производственное обучение» по квалификации 0508042 «Официант», темы или критерии оценки(действие)
1. Организация и управление работой Конкурсант должен уметь:	
Представиться гостям в профессиональной манере;	ПМ 14. Обслуживание посетителей Тема: Встреча и размещение посетителей за столом

	Прием и оформление заказа. Досервировка стола в соответствии с заказом.
Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;	Критерии оценки (действие): Эффективно работает в команде и сотрудничает с другими студентами и мастером.
Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;	Критерии оценки (действие): Владеет приемами ведения партнерской беседы Соблюдает требования профессионального и речевого этикета.
2. Навыки обслуживания и общения с гостями Конкурсант должен уметь:	
Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;	ПМ 14. Обслуживание посетителей Тема: Встреча и размещение посетителей за столом. Прием и оформление заказа. Досервировка стола в соответствии с заказом.
На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;	ПМ 11. Презентация блюд по меню на государственном, русском, и английском языках Тема: Презентация блюд меню на казахском, русском, английском языке Критерии оценки (действие): Дает кулинарную характеристику блюд и напитков, рекомендует сочетание напитков и блюд
3. Подготовка к обслуживанию (сервировка) Конкурсант должен уметь:	
Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;	ПМ 12. Подготовка обеденного зала к обслуживанию Тема: Предварительная сервировка столов для завтрака Тема: Предварительная сервировка столов в дневное время по меню обеда Тема: Предварительная сервировка столов для вечернего обслуживания Тема: Сервировка столов в стиле фристайл
Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;	ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета Тема: Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье
Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;	ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета Тема: Подготовка банкетного зала к обслуживанию с частичным обслуживанием официантов Тема: Подготовка банкетного зала к обслуживанию с полным обслуживанием официантов Тема: Подготовка банкетного зала к обслуживанию по типу банкета фуршет
Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.	ПМ 10. Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия Критерии оценки (действие): Подготавливает подсобные столы для обслуживания.

4. Общественное питание Конкурсант должен уметь:	
Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.	ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета ПМ 14. Обслуживание посетителей
Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.	ПМ 14 Обслуживание посетителей Тема: Передача заказа на производство и буфет. Выполнение обслуживания заказа.
Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: <ul style="list-style-type: none"> • «Bistro service». • «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя). • «Banquet service». • Сервировка еды со специального столика — Gueridon. 	ПМ 13. Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета ПМ 14. Обслуживание посетителей Критерии оценки (действие): Подает блюда различными способами Разливает и доликает напитки в ходе обслуживания Заменяет использованную посуду в процессе обслуживания. Убирает посуду
Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.	ПМ 13 Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета ПМ 14 Обслуживание посетителей
5. Сервировка напитков Конкурсант должен уметь:	
Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;	ПМ 14 Обслуживание посетителей Тема: Подача вторых блюд. Подача сладких блюд и десертов. Подача чая и кофе.
6. Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков Конкурсант должен уметь:	
Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.	ПМ 11 презентация блюд по меню на государственном, русском, и английском языках Тема: Изучение винной карты предприятия, характеристика основных позиций на государственном, русском и английском языках Предмет по выбору от организации образования: Барное дело
Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Взболтанные; • Взбитые; • Слоистые; • Смешанные; • Смешанные путем совместного растирания ингредиентов; • Безалкогольные. 	ПМ 11 презентация блюд по меню на государственном, русском, и английском языках Тема: Изучение винной карты предприятия, характеристика основных позиций на государственном, русском и английском языках Предмет по выбору от организации образования: Барное дело

Результатом корректировки профессиональных модулей стало:

- расширение содержания профессионального модуля;

- внесение в профессиональный модуль новых дисциплин, видов работ на учебной и производственной практике, изменение тематики и форм внеаудиторной самостоятельной работы.

Чтобы организовать практическое обучение по стандартам WorldSkills необходимо систематически и регулярно совершенствовать материально-техническую базу организаций ТиППО. В КГКП «Колледж бизнеса и сервиса» оборудованы две мастерские по квалификации «Официант»: Учебное кафе и Учебный ресторан. Оборудование для оснащения мастерских было приобретено с учетом документов WorldSkills, а именно «Инфраструктурный лист», где имеется перечень, признанного в мире оборудования и инструментов с их техническими характеристиками.

Учебное кафе оборудовано профессиональными кофе машинами NUOVA SIMONELLI, профессиональной кофемолкой Quality, ледогенераторами кубикова и гранулированного льда, барной стойкой, ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, инвентарем бара.

Учебный ресторан укомплектован мебелью: столы на 2, 4, 6 человек: квадратные, круглые, прямоугольные, фуршетные столы; стулья с чехлами, подсобными столами. Также имеется комплекты столового белья: скатерти, салфетки, банкетные скатерти, ручки и т.д.

Столовой посуды и приборов достаточно для сервировки столов на 60 человек, что обеспечивает одновременную работу всей группы студентов.

Основным требованием (стандартов) WorldSkills выступает демонстрация приобретенных навыков. Внедрение международных требований (стандартов) WorldSkills в программы практической подготовки студентов позволило совершенствовать профессиональное мастерство студентов, повысить учебно-профессиональную мотивацию и мотивацию достижения успеха, выявить и подготовить наиболее талантливых студентов для участия в чемпионатах WorldSkills.

У обучающихся изменилось отношение к учению. Они воспринимают учебный процесс не как обременительную и скучную обязанность, а как

интересный динамичный процесс, дающий возможность получить рабочую профессию и повысить уровень профессиональных компетенций до уровня высококвалифицированного специалиста.

Благодаря методическому обеспечению в виде технического описания и инфраструктурного листа, разработанным оценочным процедурам, регламентам проведения конкурсов, движение Worldskills позволяет выстроить образовательный процесс, обеспечивающий высокий уровень подготовки специалистов.

Для оценки результатов обучения разработаны комплект оценочных средств, с которыми студенты ознакомлены в начале обучения, т. е. установления в ходе испытаний факта соответствия (или несоответствия) уровня подготовки студента на данном этапе обучения ожидаемому результату (эталону). В качестве такого фонда выступают задания с чемпионатов мирового, национального, регионального уровней с уже разработанной схемой оценки.

Критерии оценки – это набор аспектов для измерения уровня владения навыками в освоённой квалификации;

Критерии составляются таким образом, чтобы максимально точно и корректно измерить уровень владения навыками и знаниями, необходимыми для профессионала высокого класса.

Квалификационный экзамен с применением требований WorldSkills Kazakhstan проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных услуг и/или производственных процессов в соответствии с требованиями WorldSkills Kazakhstan. Квалификационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, представляющих собой техническое описание компетенции, инфраструктурный лист, критерии оценивания, экзаменационные задания. Шкала роста по профессиям WorldSkills для студентов колледжа необходима с целью содействия формированию их уверенности в правильности выбора профессии и

демонстрации перспектив развития в ней, даёт понимание студентам возможностей трудоустройства в будущем.

Список литературы

1. Движение WorldSkills Kazakhstan: устремленность в будущее
<https://kasipkor.kz/?p=10224&lang=ru>
2. Материалы конкурсного задания WorldSkills Kazakhstan по компетенции «Ресторанный сервис» 2021 года
<https://cloud.mail.ru/public/VeWz/DNmVtF3PE/>
3. Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по требованиям WorldSkills.
<http://worldskills.kz/wp-content/uploads/2021/03/Methodicheskie-rekomendacii-01.06.20.docx>

Полина Витальевна Рубель

студентка 2 курса

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Уральский государственный экономический университет»

г. Екатеринбург

НОВЫЕ СТРАХИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

В связи с проведением Российской федерацией специальной операции на территории Украины, владельцы ресторанов столкнулись с новыми сложностями: снижением покупательской способности в сфере общественного питания (причина — страх и эффект «гнездования» граждан из-за неопределённой кризисной ситуации на мировой арене), ростом цен на продукты, чувствительные к курсу доллара, и дефицитом продуктов, по

которым имеются затруднения поставок по привычным транспортным коридорам.

С 24 февраля поток клиентов в заведениях общественного питания снизился. Ряд опрошенных RT игроков ресторанного бизнеса утверждают, что падение трафика составляет 60—70% [2]. Президент Федерации рестораторов и отельеров Игорь Бухаров прокомментировал данную ситуацию следующим образом: «Люди, как и всегда в таких ситуациях, предпочитают экономить. Но то же самое было и в 2008 году, и в 2014-м, и в начале пандемии. Мы всё это уже переживали и справились. Пока сказать, что у рестораторов всё плохо с трафиком, нельзя. В конце концов, в различных регионах параллельно убирают или смягчают ограничения, связанные с коронавирусной инфекцией, люди выходят с удалёнки в офисы, то есть какая-то часть клиентов, напротив, должна появиться». [2]

Когда люди боятся, ими руководят эмоции. Они запутывают мозг и не дают трезво оценить ситуацию, выстроить точные шаги в бизнес-процессах. Чтобы защитить свой ресторан от работы в убыток, нужно:

1. Продумать стратегию удержания гостей и усилить привлечение новых;
2. Обратить особое внимание на средний чек, чтобы избежать снижения выручки даже при падении посещаемости;
3. Пересмотреть меню на предмет исключения исчезающих импортных продуктов (рыба, спиртное, ингредиенты для кондитерского производства, чай и др.);
4. Пересмотреть меню на предмет оптимизации себестоимости. В частности — заменить блюда, где есть ингредиенты, по которым ожидается повышение цен.

На бизнес оказывают влияние две составляющие: внешние условия и внутренняя стабильность бизнеса. К признакам внутренней стабильности и устойчивости относятся: стабильная уверенная работа заведения, здоровая экономика бизнеса, процессы поступлений и списаний под контролем,

командный дух в коллективе направлен на решение задач, персонал зала прошел обучение по активным продажам и сервису, руководитель контролирует и оказывает влияние на прибыль. Если директор может поставить «галочки» возле всех этих пунктов, то внешние обстоятельства окажут минимальное воздействие на работу заведения. Стабильный, успешный и развивающийся бизнес меньше зависит от внешних обстоятельств, нежели бизнес с нерешенными проблемами.

Со времён пандемии внимание серьезно было направлено на экономику, на умение работать с ней сотрудников всех уровней. Сейчас также нужно продолжать работать с экономическими метриками и, безусловно, держать фокус на товарных запасах и работе с себестоимостью. Для удержания себестоимости стоит:

1. Провести анализ сырьевой матрицы, выделить сырье риска и принять решение. Возможно, от чего-то можно отказаться и заменить на аналоги. Возможно, из-за рискованного сырья какие-то блюда придется поменять или вообще вывести из меню;
2. Пересмотреть ТТК (технологическая карта) на все блюда по всем группам меню. Особенно ТТК на те блюда, которые составляют большой процент от выручки. Это в первую очередь позиции, в которые входят товары в зоне риска, то есть те, которые поставляются не из РФ и не имеют аналогов;
3. Применить точечное повышение цен на блюда в зоне риска. Важно строить сводный портфельный анализ для принятия решений по необходимости, а для мониторинга ситуации строить динамики по себестоимости ежедневно;
4. Минимизировать закуп в магазине. Покупать только у поставщиков по выгодным ценам;
5. Рассмотреть, какие группы товаров можно закупить как страховой запас на случай повышения цен, приостановки поставок. Чтобы было время для поиска альтернативы и анализа меню.

Несомненно, важным фокусом для ресторанов остается работа с сотрудниками, которые сейчас находятся в разных состояниях:

- стресс по поводу происходящего;
- разные позиции и точки зрения с коллегами, а это может повлечь за собой внутренние конфликты;
- позиция сотрудника, которая может отличаться от позиции компании и собственника.

Для того, чтобы снизить уровень стресса руководитель может провести ряд общих и индивидуальных встреч. Важно проговорить, как будет действовать компания по отношению к сотрудникам, какая политика будет применяться внутри компании, может ли сотрудник высказывать свою позицию или нет. Компания должна помочь сотруднику, если ему необходимо время для того, чтобы справиться с семейными вопросами или другими факторами. Можно освободить от работы на несколько дней или рассмотреть иные варианты взаимодействия совместно с подчиненным. В любом случае поддержка, внимание и уважение – это главные правила взаимодействия внутри команды на сегодняшний день.

Нельзя не сказать о том, что ещё совсем недавно ресторанный рынок в России страдал из-за пандемии COVID-19. Пандемия и нынешняя ситуация в стране из-за введённых Западом санкций не аналогична, но имеет сходства. По данным Росстата в 2021 году оборот предприятий общественного питания в России достиг 1,87 трлн рублей, что на 23,5% больше показателя годичной давности в 1,44 трлн рублей [4]. Экономический цикл из четырёх основных фаз: подъём, пик, спад, дно (рисунок 1).



Рисунок 1 – Фазы экономического цикла [3]

Рисунок наглядно показывает, что после спада и дна следует восстановление и пик, поэтому рестораторам не стоит паниковать: спустя время экономика насчёт восстанавливаться, а сейчас лишь стоит обращать внимания на параметры, описанные выше, и следовать инструкциям, которые помогли «выжить» ресторанному бизнесу в эпоху первых западных санкций и во время пика пандемии.

Список литературы

1. Как санкции повлияли на рестораны [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://foodika.ru/kak-sankcii-povliyali-na-restorany>, свободный;
2. «Мы всё это уже переживали»: как будет развиваться ресторанный бизнес в новых условиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://russian.rt.com/russia/article/971508-restorannyyi-biznes-rossiya-sankcii>, свободный;
3. Фазы экономического цикла [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://finopedia.ru/fazy-ekonomicheskogo-cikla>, свободный;
4. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>.

Научный руководитель

Е. Г. Радыгина, кандидат педагогических наук,

доцент

Савченко Владимир Дмитриевич

мастер производственного обучения

АУ «Сургутский политехнический колледж» Структурное подразделение -3

Отделение «Сфера услуг»

ВЛИЯНИЕ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС КАК УСЛОВИЕ ПОДГОТОВКИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОГО СПЕЦИАЛИСТА НА РЫНКЕ ТРУДА

Аннотация: Корректировка образовательного процесса в условиях глобальных изменений во всех сферах жизни общества направлена на социальную часть профессиональной подготовки специалистов. Внешние условия экономических и политических процессов в мире оказывают огромное влияние на внутреннее экономическое, политическое и духовное развитие. Путин В.В. Президент Российской Федерации, обозначил цель перед министерством образования, обновления ФГОС и образовательных программ, на включение в них профессиональных международных стандартов WorldSkills. Для этого необходимо сформировать базу профессиональных программ, разрабатывать актуальные методические материалы, на основе региональных, национальных и международных чемпионатов.

Ключевые слова: специалисты, стандарты, актуализация, корректировка.

При приеме на работу выпускника, работодатель, прежде всего оценивает профессиональную компетенцию, решение нестандартных ситуаций, уровень критического мышления, принимать самостоятельные решения, ориентация в производственной среде, а также работа в команде.

Исходя из вышесказанного можно определить, что обучающийся имеет свои интересы, поэтому результат обучения может отличаться. Выпускник сам определяет для себя, его качественным и это позволит ему конкурировать на рынке труда. На сегодняшний день современному производству нужны рабочие руки, а не инженеры.

Работодатель все чаще становится участником образовательного процесса, они так же учувствуют в формировании требований на подготовку специалистов необходимого им профиля и квалификации. Активная работа с работодателями позволяет адаптировать программы профессиональной подготовки к требованиям региональной экономики. Для достижения консенсуса, необходимо решить задачи:

- участие работодателя в независимой оценке в государственной итоговой аттестации выпускников, в формате демонстрационных экзаменов;
- внешняя и внутренняя оценка качества результатов профессиональной подготовки;
- участие работодателей в процессе формирования компетенций за счет мастер-классов, семинаров, производственных практик;
- анализировать маркетинговую среду с помощью образовательных услуг студентов и родителей.

Для организации практик на отделении «Сфера услуг» разработано учебное планирование и методическое обеспечение, заключены долгосрочные и краткосрочные договоры на организацию с широким кругом предприятий и организаций города. Наиболее обширным оказался список по специальностям пищевых направлений: нашими постоянными социальными партнерами являются ОАО «Аэропорт Сургут», ПАО «Сургутнефтегаз», ООО «Лента», ООО «Флоранс», ООО «СПС», ООО «Технология доставки».

В колледже проводятся конкурсы профессионального мастерства с целью выявления уровня сформированности профессиональных компетенций и общих компетенций будущих специалистов, повышения профессионального уровня студентов, стимулирования творческого роста, выявления одаренных и талантливых студентов. В 2021 году во внутренних олимпиадах профессионального мастерства приняли участие 11,2% от общего числа обучающихся: по специальностям профессионального образования. В контексте активного внедрения международных соревновательных движений в практику организаций образовательно процесса хотелось бы обратить внимание на содержание заданий, на соревнования профессионального мастерства в колледже: задача мастера производственного обучения и наставника - максимально приблизить обучающихся к профессиональным стандартам и стандартам WorldSkills. Кроме того, необходимо усилить пропаганду соревновательного движения среди студентов, шире освещать участие и победы. С 12 ноября по 19 ноября 2021 года состоится уже седьмой Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по Ханты-Мансийскому автономному округе – Югре.

Международные, национальные и региональные чемпионаты влияют, на привлечение студентов в производственный сектор экономики, повышения качества профессионального образования с требований международных стандартов и престиж рабочих профессий.

Миссия движения WorldSkills - развитие профессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха. Целью WorldSkills является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессиональной гармонизации лучших профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения соревнований профессионального мастерства в каждой отдельной стране и во всем мире в целом.

Основная цель профессионального образования - помочь обучающемуся понять правильно выбранную профессию в пределах своих возможностей, воспитать из него профессионала, приносящего пользу обществу. Опыт участия в качестве эксперта в четырехлетней программе WorldSkills помог скорректировать программу учебно-производственной практики в ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, а также в программе дисциплин ФГОС ТОП-50, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С внедрением ФГОС поколения 3++, уделяется большое внимание познавательной активности студентов, умению самостоятельно приобретать знания, комплексному развитию студента как личности в профессиональной сфере и критическом мышлению, направленное на решение нестандартных ситуаций.

Конечным результатом педагогического коллектива колледжа является обеспечение увеличения к концу 2022 учебного года количества выпускников средних профессиональных учебных заведений, лучшие из которых смогут на демонстрационных экзаменах, показать высокий уровень подготовки, отвечающий требованиям стандартам WorldSkills. Растущая конкуренция за возможность участвовать в соревнованиях профессионального мастерства, предметных олимпиадах, международных, национальных, региональных чемпионатах WorldSkills, увеличивает мотивацию мастеров производственного обучения, преподавателей на повышения своей квалификации, овладение новыми умениями и навыками, необходимые для корректировки образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО ТОП-50, по международным стандартам WorldSkills, для подготовки конкурентоспособного специалиста на рынке труда.

Если подытожить вышесказанное, то корректировка образовательного процесса, может определить и понять, как повышать профессиональное мастерство студента, помимо этого, это как один из методов повышению заинтересованности студента.

Список литературы

1. Белогурова, Я. Г. Конкурсы профессионального мастерства как средство развития общих и профессиональных компетенций обучающихся // Молодой ученый. - 2016.
2. Белоусова, И. А. Проблемы среднего профессионального образования в современных условиях // Проблемы и перспективы профессионального образования в XXI веке : материалы III Международной научно-практической конференции (Омск, 22- 23 апреля 2015 г.) / БПОУ ОО «Сибирский профессиональный колледж». - Омск: БПОУ ОО «СПК».
3. Кучугурова, Н.Д. Формирование профессиональной компетенции будущего специалиста // Проблемы и перспективы педагогического образования в 21 веке. - М., 2016.
4. Ильина, Т.И. Конкурсная деятельность как форма развития профессиональных качеств студентов / Т.И. Ильиных // Образование. Карьера. Общество. – 2014. – № 3 (42). – С. 15-17.
5. Автономная некоммерческая организация «Агентство развития профессионального мастерства» WorldSkillsRussia [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://worldskills.ru/> – Загл. с экрана.

Савченко Владимир Дмитриевич
мастер производственного обучения

АУ «Сургутский политехнический колледж» Структурное подразделение -3
Отделение «Сфера услуг»

**НАСТАВНИЧЕСТВО В WORLDSKILLS КАК ФОРМА ПОВЫШЕНИЯ
МОТИВАЦИИ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА ДЛЯ УГЛУБЛЕННОГО
ПОГРУЖЕНИЯ В ПРОФЕССИЮ**

Аннотация: Экономические и политические тенденции в мире, оказывает огромное влияние на внутреннее развитие. В Концепции

Федеральной целевой программы развития образования на 2019 – 2024 годы перед профессиональным образованием поставлена цель – на обеспечение возможности обучающимся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, получить профессиональное образование, отвечающее требованиям экономики и запросам рынка труда. В связи с чем, возникает проблема в высококвалифицированных специалистах конкурентоспособных на рынке труда. В ходе исследования была выдвинута следующая гипотеза: что данная система мотивации в образовательном учреждении требует изменения в подготовке высококвалифицированных рабочих и специалистов.

Ключевые слова: специалисты, WorldSkills, конкурс, обучающиеся.

Метод исследования: социологический метод, направленный на опрос конкурсантов.

Создание системы подготовки студентов профессиональных образовательных организаций к участию в чемпионатах «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia является в настоящее время одним из важнейших направлений работы, ориентированное на реализацию мероприятий по выполнению целей национального проекта «Образование». Чемпионат «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia являются эффективным инструментом обновления и совершенствования образовательного процесса. Посредством чемпионатов профессионального мастерства в части подготовки участников, обеспечения передовым оборудованием, материалами и инструментами, а также экспертной поддержкой при подготовке и проведении мероприятия – все это позволяет достичь высокого качества подготовки обучающихся нашего региона. Указом Президента РФ от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» установлена стратегическая цель в сфере образования – обеспечение глобальной конкурентоспособности российского образования.

Для достижения цели нужно выделять тактическую задачу: совершенствование профессионального образования, в том числе внедрения адаптивных, практико-ориентированных технологий и образовательных программ, направленных на гибкость. В рамках федерального проекта «Молодые профессионалы» обозначены конкретные мероприятия и результаты, к которым необходимо стремиться.

Совершенно новые тенденции при повышении качества в профессиональной подготовке в образовательном учреждении по типу колледжей, техникумов, политехнических институтов, это прежде всего возможность оценить процесс и уровень профессиональной подготовки и образования как у нас, так и в других странах, на основе чемпионатного движения WorldSkills «Молодые профессионалы».

Природа потребностей, мотивации, которая лежит в основе деятельности, показывает назначение и смысл профессионального роста каждого человека. В современных образовательных условиях, на 1 месте, определяется не просто овладение предметными знаниями, умениями и способностями, количество, которых увеличивается с каждым годом, но личность каждого студента как действующего деятеля должна преподноситься с соответствующей структурой мотивации. А сама вовлеченность в познавательную деятельность, инициативность, активность в ней, преподносит удовлетворение самим собой и своими результатами, это все считается с почвой для последующего самосовершенствования и самореализации человека.

По мнению Ильиной Т.И., карьера современного выпускника, напрямую зависит от знаний, умений и личных качеств, которыми он овладел в процессе обучения в колледже. Из всех весомых элементов в структуре подготовки специалиста, в современном мире, считается их активная включенность в конкурсы и олимпиады, что может им помочь в развитии критического мышления, вдохновлять на стремление углубить свои знания и практические навыки, а так же поиску и структурированию информации полученные из вне

образовательного учреждения. Можно еще выделить формирование коммуникативные, профессиональные, аналитические, прогностические и личные качества [2].

Участниками данного уровня соревновательной деятельности являются студенты от 16 до 19 лет. У конкурсантов формируется осознанное отношение к собственной учебной активности и устойчивая мотивация к будущей профессии, охват составляет примерно 4 % от количества студентов, участвующих в конкурсах АУ «Сургутском политехническом колледже», Структурном подразделении – № 3 «Сфера услуг». Количество респондентов - 14 студентов конкурсантов из 351.

Мотивация к обучению, включающая внутренние и внешние характеристики, имеет возможность быть сформирована достаточно, когда она имеет внешние стимулы для внутреннего становления личности.

В качестве внешней мотивации студенты ответили:

- умение коммуницировать - 25 %;
- развитие профессиональных способностей - 45%;
- состояние успешности личности - 30%.

Мотивация к участию в конкурсах зависит и от того, какие планы стоят у обучающегося на перспективу. Часть обучающихся своё предпочтение отдали возможности участвовать в всевозможных конкурсах.

При принятии решения об участии в проводимых в колледже конкурсах у студентов:

- были колебания - 35%;
- обдумывали предложение об участии взвешивая все «за» и «против» - 25%;
- сомневались, хватит ли смелости и знаний - 10%;
- колебаний не было - 30%.

У большинства обучающихся из числа опрошенных не было колебаний при принятии решения об участии в проводимых в колледже конкурсах.

На вопрос: «Какая у Вас мотивация участвовать в конкурсе?» были получены следующие данные:

- «признание в обществе как специалиста» - 75%;
- «мнение сокурсников старших курсов» - 15%;
- из любопытства - 10%.

Доминирующее количество обучающихся отметили, что «общественное признание», дает вероятность студенту почувствовать свою особую причастность к успешной деятельности и проникнуться значимостью собственного вклада в общее дело и дело его жизни.

Система подготовки включает в себя несколько этапов.

На первом этапе в информационно-ознакомительную работу вовлекаются студенты младших курсов. Проводятся тематические классные часы, на которых рассматривается история движения WorldSkills Russia, его задачи. В период проведения регионального чемпионата, учащиеся приглашаются на площадку компетенций «Ресторанный сервис, поварское и кондитерское дело, парикмахерское искусство, документационное обеспечение и управление» для непосредственного знакомства с порядком проведения и особенностями соревнований. На старших курсах студенты изучают материалы финала Национального чемпионата WorldSkills Russia (WSR), знакомятся с заданиями, которые были на нём представлены и являются основой для модулей задания регионального чемпионата. Обращается внимание на отдельные вопросы подготовки к отборочным соревнованиям, отрабатываются навыки, требующие дополнительной тренировки. Таким образом, второй этап направлен на выявление студентов, показывающих высокий уровень освоения как общих, так и профессиональных компетенций.

Следующий этап подготовки – проведение отборочных соревнований. Участие в них позволяет оценить уровень освоения общих и профессиональных компетенций и сформировать команду по профильному направлению для дальнейшего участия в региональном чемпионате WSR.

Группа студентов, показавшая высокий уровень трудовых навыков, приступает к тренировкам по конкурсным заданиям финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

Если подытожить вышесказанное, то проведение конкурса, которое определяет, профессиональное мастерство студента, это наиболее эффективная методика повышению заинтересованности, а самое главное мотивации. Проведение конкурсов, это достаточно интересная форма соревнования среди студентов, а также одна из действующих форматов внеурочной и воспитательной деятельности, где главная цель — это повышение уровня и потенциала профессиональной подготовки, становления и привлечение внимания к выбранной профессии у студента.

Список литературы

1. Ильин, Е.П. Мотивация и мотивы. – СПб.: Издательство «Питер», 2000. – 512 с.
2. Ильина, Т.И. Конкурсная деятельность как форма развития профессиональных качеств студентов / Т.И. Ильиных // Образование. Карьера. Общество. – 2014. – № 3 (42). – С. 15-17.
3. Автономная некоммерческая организация «Агентство развития профессионального мастерства» WorldSkillsRussia [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://worldskills.ru/> – Загл. с экрана.

Селезнева Нина Сергеевна

Студентка 4 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

г.Лесной

Гладунина Ксения Алексеевна

Студентка 4 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

г.Лесной

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Экологическая безопасность продуктов питания - это отсутствие в готовом продукте вредных, ненатуральных и других веществ, отрицательно влияющих на человеческий организм; минимум негативного воздействия на окружающую среду на всех этапах производства продукции, безвредная утилизация или рециклинг отходов и упаковки.

Современные проблемы в экологии питания появились сравнительно недавно. Повышение уровня загрязнения окружающей среды, а также появление огромного количества новых пищевых добавок вызвало необходимость создания международного пищевого законодательства, ужесточающего требования к безопасности продуктов питания [1,2]. Качество продуктов питания является неотъемлемой составляющей существования, благополучия и качества жизни, включенной в непрерывное развитие и уделяющей особое внимание защите природы и окружающей среды; а так же региональным демографическим и экономическим условиям, так как с

продуктами питания в организм человека может поступать значительное количество веществ, опасных для здоровья.

В связи с индустриализацией и химизацией промышленного производства и использованием новых технологий за последние годы значительно увеличилось поступление тяжелых металлов в окружающую среду и, по пищевым цепочкам, в организм человека. Иногда опасность могут таить в себе и самые распространенные продукты питания, естественной составной частью которых являются некоторые токсические вещества. Эти вещества либо присущи самому продукту (обычно в небольших количествах), либо могут образовываться в нем при определенных условиях. Естественные токсиканты (токсические компоненты, входящие в состав продукта) представлены довольно многочисленными группами различных веществ; и могут присутствовать в продуктах как растительного, так и животного происхождения. Из загрязнителей продуктов питания, связанных с производственной деятельностью человека, в первую очередь стоит отметить пестициды (ядохимикаты), тяжелые металлы, радионуклиды, лекарственные вещества, нитраты и нитриты; а также полициклические ароматические углеводороды. Это широко распространенные токсиканты, и их вредное действие на здоровье человека изучено достаточно хорошо [2].

Качество продуктов питания оказывает влияние на уровень жизни, социальную активность человека; влияет и на демографический аспект его существования. Поэтому, чтобы обеспечить высокий уровень жизни человека в государстве, развитию экономики необходимо уделять экологической безопасности продуктов питания повышенное внимание. Поэтому экологическая безопасность продуктов питания – комплексная проблема, решать которую призваны как биохимики, микробиологи, так и производители, санитарно-эпидемиологические службы и государственные органы.

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) – анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Законодательство Российской Федерации предусматривает в обязательном порядке, для предприятий, выпускающих продукты питания, а также общепита, соблюдение требований по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП. Данная норма напрямую прописана в ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», в статье 10 — “Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации”.

И звучит следующим образом:

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и(или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи. Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (вступил в действие 01.01.2021 года) “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”, данное требование отражено в пункте 2.1.

(II: 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания).

Основные законы и нормативные акты, регулирующие пищевую безопасность: ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Федеральный закон №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999, Федеральный закон №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000, Федеральный закон №184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002, Методические рекомендации РОСПОТРЕБНАДЗОРА по ХАССП (М Р 5.1.0096—14) [3].

Основной проблемой на сегодняшний день, все же, является фактор загрязненности окружающей среды (выбросы с предприятий и заводов в воздушное пространство, водную акваторию, почву; неправильная утилизация промышленных и бытовых отходов). Но также можно сюда добавить то, что одним из факторов загрязнения окружающей среды является экономическая составляющая; т.е. желание многих предприятий сэкономить на очистительных сооружениях, вывозе или утилизации отходов. Предприятия общественного питания экономят за счет добавления в продукты питания, либо блюда, веществ, разрушающих их полезные свойства, при этом развивая в них патогенную микрофлору, пытаясь таким образом снизить стоимость продукта, либо увеличить срок его реализации, тем самым подвергая наше здоровье риску. Сельское хозяйство использует токсичные и

пестицидосодержащие удобрения для ускорения всхожести, прибыльности и защиты от вредных насекомых урожая. Обеспечение надлежащего контроля качества внутри предприятий и соответствующими органами надзора снизит экологические проблемы продуктов питания. Хочется также добавить, что никто не снимает ответственности с населения, мы также должны поддерживать порядок в природе. Только общими усилиями и взаимодействием люди смогут избежать глобальных экологических нарушений безопасности продуктов питания. Так как от экологически чистых продуктов питания зависит наше здоровье, продолжительность и качество жизни.

Список литературы

1. <https://articlekz.com/article/11189>
2. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: ученик. -Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.
3. Покатилов Ю.Г. Биогеохимия биосферы и медико-биологические проблемы. - Новосибирск: ВО Наука, 1993. -168 с.
4. <https://garantx.ru/haccp/chto-takoe-haccp/>

Научный руководитель
И.В. Жердева, преподаватель

Сиддиков Максим Марипжанович,

учащийся 2 курса

учреждение образования

«Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза

г. Барановичи, Республика Беларусь

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ

Одной из задач повышения благосостояния населения Республики Беларусь является его высококачественное питание, оптимально сбалансированное по содержанию отдельных пищевых веществ их физиологической и энергетической ценности. Ежедневное, повсеместное и всенародное потребление хлебобулочных изделий дает основание считать их продуктами питания, имеющими первостепенное значение.

Лечебно-профилактическое питание предназначено для лиц, подвергающихся воздействию неблагоприятных факторов производственной среды: вредные химические соединения, шум, вибрация, ионизирующее излучение и др.

Разработка продуктов и рационов лечебно-профилактического назначения основана на способности отдельных пищевых веществ влиять на всасывание, метаболизм или выделение токсичных соединений из организма. Среди них наиболее важное значение имеют витамины, минеральные вещества, углеводы, пектиновые вещества, белки и аминокислоты.

Углеводы улучшают обезвреживающую барьерную функцию печени, повышают устойчивость организма к токсическому действию фосфора, хлороформа, цианистых соединений.

Клетчатка, стимулируя двигательную активность стенок кишечника, способствует выведению из организма токсической пыли, заглатываемой со слюной. В связи с этим положительное влияние на организм оказывает обогащение рациона свежими овощами и фруктами.

Роль обеспеченности рационов витаминами для усиления обезвреживания токсических веществ трудно переоценить. Так витамины С, Е, А, Р, являясь антиокислителями, разрушают свободные окислительные радикалы, которые образуются при действии на организм различных повреждающих факторов, особенно ионизирующей реакции, приводящие к нарушению структуры мембран клеток.

Повышение пищевой ценности достигается двумя способами: составлением наиболее полноценного рациона и обогащением хлеба недостающими веществами.

Лучше всего идти по пути составления правильного рациона, включая в него натуральные пищевые продукты, богатые теми веществами, которых в них недостаточно. Повысить пищевую ценность можно и путём различного комбинирования продуктов растительного происхождения.

Банан — название многолетней травы из семейства Банановых и ее многочисленных плодов. Бананы считают одним из самых древних растений, культивируемых человечеством. Их родиной являются тропические леса Юго-Восточной Азии и, в частности, острова Малайского архипелага.

Всего существует более 500 сортов бананов, но большая их часть не употребляется в пищу. Съедобные сорта условно разделяют на две основные группы: десертные, и плантайны. Десертные бананы идут в пищу в сыром или сушеном виде. Именно такие бананы привозят в нашу страну. Второй тип — плантайны — являются «вторым» хлебом для жителей тропиков. Они имеют жесткую и несладкую крахмалистую мякоть, поэтому их перед употреблением

в пищу жарят или варят. А в сыром виде плантайны идут на корм для домашнего скота.

Полезное свойство банана для кишечника человека по уровню пользы выглядит следующим образом: самые полезные — зеленые бананы, потом идут желтые, а с пятнышками остаются на третьем месте.

Бананы в сочетании с клетчаткой содержат 3 вида природных сахаров: глюкоза, сахароза и фруктоза. Как показали исследования, всего два банана снабжают организм количеством энергии, достаточным для 90 минутной тренировки. Кроме этого, эти фрукты помогают в профилактике и борьбе с некоторыми заболеваниями, поэтому врачи рекомендуют обязательно включить их в свой рацион.

Состав бананов изобилует витамином В, успокаивающе действующим на нервную систему. Фрукт банан содержит огромное количество железа, поэтому он способствует выработке гемоглобина в крови.

В бананах содержится незаменимая аминокислота — триптофан, которая превращается организмом во всем известный «гормон счастья» — серотонин. Также эффективным инструментом в борьбе с депрессией являются физические нагрузки. Состав этого уникального экзотического фрукта богат калием. Кроме того, бананы почти не содержат соль, что делает их идеальным средством для понижения давления. В бананах содержится много клетчатки, поэтому эти фрукты являются обязательной составляющей рациона больных, которые страдают от проблем с кишечником.

Польза бананов в содержании ими витаминов В12 и В6, магния и калия, являющихся эффективными помощниками для организма в избавлении от никотиновой зависимости.

Калий является жизненно необходимым элементом, который помогает стабилизировать сердечный ритм, нормализовать водный баланс и снабдить

кислородом головной мозг. Поскольку в состоянии стресса содержание калия в организме значительно сокращается, вернуть его к норме помогут бананы.

Банановый хлеб является традиционной выпечкой американской кухни. Точная дата появления рецепта неизвестна. Возможно, впервые он появился в XIX веке, когда в качестве разрыхлителя стали использовать пищевую соду. Однако в первой изданной в Америке книге рецептов нет упоминания кекса, кроме того бананы стали широко доступны лишь в конце XIX века, когда улучшились условия для транспортировки скоропортящихся продуктов. Можно с уверенностью сказать, что рецепт появился не позднее 1933 года, поскольку он был опубликован в одной из кулинарных книг. Некоторые историки также считают, что банановый хлеб был побочным продуктом Великой депрессии, поскольку находчивые домохозяйки не хотели выбрасывать перезрелые бананы.

Есть предположение, что современный рецепт бананового хлеба был разработан на корпоративных кухнях для продвижения продуктов из муки и пищевой соды. В поддержку этой теории говорит то, что в 1950-х годах было много рекламы бананового хлеба в национальных телевизионных кулинарных шоу.

Для приготовления бананового хлеба понадобятся размятые зрелые бананы, мука, сахар, сливочное масло, молоко, яйца, разрыхлитель, для разнообразия можно взять коричневый сахар вместо белого и размолотые овсяные хлопья или цельнозерновую муку вместо муки высшего сорта. Лучше всего использовать перезрелые бананы с потемневшей кожурой, если бананы не совсем зрелые, стоит увеличить количество сахара. Банановый хлеб чаще всего выпекают в прямоугольной форме для выпечки.

Бананы нужно размять вилкой, если бананы зрелые, то это делается намного легче. Сливочное масло предварительно растапливается. Добавляется

немного ванильного сахара и сахар-песок. Количество сахара может быть меньше или больше в зависимости от степени зрелости бананов.



Ингредиенты хорошо перемешиваются, добавляются предварительно взбитые яйца, просеянная мука, заранее смешанная с разрыхлителем. Тесто получается светлое, бледно-жёлтого цвета, вязкой консистенции, которое выливается в форму для выпечки. На поверхность теста укладывается очищенный банан. Выпечка осуществляется при температуре 180 градусов в течение 50-60 минут.



Итак, понятно, что главный ингредиент бананового хлеба – это банан. Бананы лучше использовать спелые и переспелые, мягкие и сладкие. Кроме того, в хлебе присутствуют мука, яйца, сливочное масло и разрыхлитель теста. Исходя из этого, химический состав бананового хлеба содержит: бета-каротин, витамины: А, В1, В2, В5, В6, В9, В12, С, РР, а также полезные минеральные вещества: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, фосфор и натрий.

Калорийность бананового хлеба составляет 326 ккал на 100 грамм продукта.

Список литературы

1. Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства / Т. Б. Цыганова. – М : ПрофОбрИздат, 2002.
2. ГП «Белтехнохлеб». Сборник технологический инструкций по производству хлебобулочных изделий. Том 1, 2. – Минск : Безнесофсет, 2011.
3. Апет, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий / З. Н. Апет, З. Н. Пашук. – Минск : Полымя, 2001.

Научный руководитель: Н. В. Волчецкая

Скоробогатая Анастасия Сергеевна
студентка 2-го курс
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕСТОРАНЫ МИРА

В непростой экономической ситуации в мире рестораторы придумывают всё новые способы привлечения клиентов в свои заведения. В данной работе рассказано об оригинальных ресторанах из разных уголков мира.

Роботы-самураи в Hajime Robot Restaurant.

Ресторан в Бангкоке (Таиланд) был назван в честь известного японского самурая Сайто Хаджиме, жившего в конце 19-го — начале 20-го века. Четверо служащих в нем официантами роботов одеты как самураи. От посетителей их отделяет стеклянная стена, за которой они движутся по рельсам с подносом, танцуя и улыбаясь с лица-планшета. Готовить «самураи», правда, не могут, гости сами делают это прямо за столом. Можно выбрать один из двух вариантов столиков: для барбекю — в середине которого находится полость для углей или для варки — с круглой электрической плиткой.

Ужин на краю обрыва.

Ресторан «Fangweng» в китайской провинции Хубэй удобно располагается рядом с популярной пещерой Санью, иначе называемой «Пещерой трёх путешественников», но вам может показаться более впечатляющим то, что ресторан будто бы висит на краю обрыва.

Если вы не знали этого заранее, вы можете быть удивлены, потому что насчёт входа нет никаких подсказок. Вы должны спуститься по проходу, который выдаётся над Счастливой долиной в каньоне Силин, чтобы добраться до обеденного зала. Несколько столиков расположены на балконе, выступающем над скалой. Но большинство столиков находятся внутри естественной пещеры.

Ужин в одиночестве.

Столик для одного, пожалуйста! В ресторане «Eenmaal», новом ресторане в Амстердаме, это ваш единственный выбор. Социальный дизайнер и инициатор Марина ван Гоор объясняет идею ресторана так: «Eenmaal» — такой же ресторан, как и другие, но отличается он одним: здесь вы найдёте только столики для одного, что особо актуально в период пандемии. «Eenmaal» — это захватывающий эксперимент для тех, кто никогда не ходит в одиночку, также как и привлекательная возможность для тех, кто часто ходит в рестораны один»

Подводный ресторан Ithaa Undersea Restaurant.

Если вы мечтаете поужинать под водой или даже с акулами, то этот ресторан на Мальдивах сможет исполнить ваше желание. Конечно, в ресторане подают блюда из морепродуктов, и вы можете быть уверены в их свежести. Название Ithaa переводится как "жемчужина", само же заведение находится на глубине 5 метров.

Снежная деревня Lainio.

Этот ледяной ресторан в Финляндии - прекрасное место отдыха для тех, кто любит зиму. Ресторан расположен недалеко от Северного полярного круга, поэтому столы, скамьи, да и само заведение не растают. Здесь вам подадут блюда из оленины, картофельный суп с лососем холодного копчения, а еще котлеты из дичи, к которым подается желе из брусничной водки.

Ужин в небесах.

Ресторан Dinner in the Sky, Бельгия. Если вы не боитесь высоты, или же пытаетесь преодолеть страх, то вам стоит посетить этот ресторан. Гости рассаживаются за специальным столом и их поднимает в воздух мощный кран. Такое удовольствие обходится в 40000 долларов, но меню порадует каждого гурмана: есть и фуа-гра и лучшие сорта шампанского.

Ресторан на дереве.

Yellow Treehouse Restaurant. Этот ресторан расположен на секвойе в Окленде, Новая Зеландия. Посетители поднимаются на высоту более 32 футов по дорожке, построенной из местных пород красного дерева. Зал может вместить до 18 человек. В меню вы найдете филе баранины, салат с мандарином и карамелизированным чесноком и многое другое.

Ресторан Марс 2112.

Это заведение понравится тем, кто всегда задавался вопросом о жизни на других планетах. Ресторан расположен на Таймс-Сквер в Нью-Йорке. Теплое красное освещение и декорации создают иллюзию, будто вы высадились на Марсе. А название "2112" заведение получило от прогноза НАСА, в котором утверждалось, что к 2112 году будут организованы

коммерческие полеты на Марс. В меню вы увидите много аппетитных блюд из морепродуктов.

Ресторан – тюрьма «Alcatraz E.R.»

Оказывается, некоторым людям хотелось бы провести вечер в тюрьме. Именно такие посетители и приходят в ресторан Alcatraz E.R. в Токио, в Японии. Это заведение напоминает тюремный госпиталь, посетителей рассаживают по камерам и их обслуживают официанты в медицинских костюмах. Приготовьтесь к тому, что напитки здесь приносят в контейнерах для переливания крови.

Ресторан «Le Refuge des Fondus»

Во французском ресторане Le Refuge des Fondus оригинально подают напитки - в детских бутылочках. Это заведение на Монмартре очень популярно среди туристов. Все началось с тех времен, когда владелец заведения решил уклониться от налогов за продажу алкогольных напитков и велел наливать вино в детские бутылочки. В этом ресторане, помимо вина, посетители могут насладиться еще и фондю из сыра или говядины.

Ресторан « s Baggers»

Это ресторан в Нюрнберге, Германия, с своеобразной чертой – в ресторане нет официантов, посетители делают заказ, нажимая на сенсорный экран планшета и ждут пока им принесут блюда по «железной дороге» или на ленте конвейера.

Рестораны в стиле «Алиса в Стране Чудес»

Находятся в Токио, в Японии. Каждый из ресторанов располагает своей особой темой и интерьером. Все пять ресторанов объединяет сказочная атмосфера. Придя в одно из таких заведений, вы словно бы оказываетесь в сказке. Лабиринты, огромные книги, игральные карты на потолке... Необычный интерьер данных ресторанов предложит вам почувствовать себя путешественником, отправившимся в Страну Чудес.

Эти примеры показывают, что и рестораны являются востребованными и конкурентноспособными в нестабильной экономической ситуации, если к работе подходить творчески и искать новые возможности.

Список литературы

1. Восемь необычных ресторанов мира, которые стоит посетить. – Текст: электронный//ИНМАЙРУ : [сайт] - URL: <https://food.inmyroom.ru/posts/24587-vosem-neobychnykh-restoranol-mira-kotorye-stoit-posetit3>
2. Топ-10 необычных ресторанов мира. – Текст: электронный // ARCHITIME.RU:[сайт]–URL: http://architime.ru/specarch/top_10_restaurants/restaurants.htm

Научный руководитель
Дюдинова Елена Васильевна

Ирина Сергеевна Соловьева
Студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
г. Екатеринбург

БЕЗЛАКТОЗНОЕ ПИТАНИЕ

Молочные продукты — необходимая составляющая ежедневного рациона питания, они богаты легкоусвояемым белком, кальцием и незаменимыми аминокислотами. Однако непереносимость молочного сахара

— лактозы — является основной причиной отказа от употребления молока. В связи с этим актуальным является рассмотрение данной темы.

Цель: изучить питание, исключая лактозу.

Задачи:

- Изучить ресурсы в сети Интернет по выбранной теме.
- Рассмотреть причины лактозной непереносимости и ее отличия от аллергии на лактозу.
- Привести примеры безлактозной продукции.
- Принцип безлактозного питания.

Итак, для понимания данной темы нам нужно сначала вспомнить: что из себя представляет лактоза?

Лактоза или молочный сахар – это углевод группы дисахаридов, содержится во всех молочных продуктах. Ее химическая формула.

$C_{12}H_{22}O_{11}$ Чистая лактоза – это белый кристаллический порошок, хорошо растворимый в воде, но слабо реагирующий со спиртами. Во время нагревания дисахарид теряет одну молекулу воды и получается безводная лактоза. Этот дисахарид не может самостоятельно всасываться через стенки тонкой кишки, поэтому ему нужно сначала распасться на два более простых сахара – глюкозу и галактозу.

С самого рождения мы начинаем получать лактозу в большом количестве. Сначала мы получаем ее с молоком матери, затем с добавлением в рацион младенцев искусственных смесей, а потом в ход идет прикорм молочными продуктами для детского питания.

Возникает вопрос, всегда ли хорошо, что новорожденный растущий организм получает лактозу в больших количествах? На этот вопрос есть два ответа. Если ребенок родился без личной непереносимости лактозы, то да, употребление молочных продуктов будет благоприятно влиять на рост и развитие. Польза молочных продуктов заключается в том, что входящая в их

состав лактоза является высокоэнергетическим элементом и заметно укрепляет иммунитет. Также лактоза нормализует усвоение кальция и является профилактикой сердечно-сосудистых заболеваний. Но, если младенец родился с непереносимостью лактозы, то употребление молока матери и в дальнейшем любых молочных продуктов будет вызывать дискомфорт в области кишечника.

Изучив литературу, я поняла, что неспособность работы фермента лактазы или нехватка его, который в свою очередь не справляется с расщеплением молочного сахара, то есть лактозы – это и есть непереносимость лактозы. Специалисты центра Genotek в рамках ДНК-теста «Диета и фитнес» обследовали 2000 человек — мужчин (59%) и женщин (41%) в возрасте от 20 до 45 лет. Результаты исследования показали, что 48% испытуемых россиян имеют склонность к лактозной недостаточности.

Если непереносимость лактозы проявляется с рождения малыша, то в большинстве случаев это генетическое отклонение. Также симптомы лактозной непереносимости могут проявляться во взрослом возрасте, но это не всегда значит, что она останется с вами на всю оставшуюся жизнь. Узнать наверняка о непереносимости молока можно сдав анализ ДНК на ген, отвечающий за выработку фермента лактазы.

Помимо непереносимости молока существует аллергия на молоко. И нужно уметь различать эти два понятия. Как я уже отметила, непереносимость молока - это лишь неспособность усваивать лактозу, а аллергия – это агрессивная реакция иммунитета на попадание лактозы в организм. Главное отличие заключается в том, что человек, у которого непереносимость лактозы, может в сутки употреблять некоторое количество продуктов, содержащих лактозу. А у человека, у которого диагноз аллергии на лактозу, попадание в организм небольшого количества лактозы может привести к летальному исходу.

Продукты, содержащие лактозу – это все молочные продукты, шоколад, различные кондитерские изделия и сдобная выпечка, мороженое и т.д. Но

если у человека существует лактозная непереносимость, то он спокойно может заменять продукты с содержанием лактозы альтернативными продуктами.

В данный период времени все больше становится популярной продукция, в составе которой нет лактозы: соевые сыры, йогурты, творог, растительное молоко: миндальное, кокосовое, рисовое, овсяное. Для самых маленьких носителей лактозной непереносимости существует ряд безлактозных смесей: безлактозные смеси Friso, NAN кисломолочный, Similac гипоаллергенный.

Принцип безлактозного питания.

Безлактозное питание — это диета, основанная на исключении из рациона питания продуктов с содержанием лактозы. Существует два типа питания: первый — в меню допускается блюда, которые содержат ферментированные молочные продукты, а второй — полностью исключает все молочные продукты.

Если так случилось, что малыш родился с непереносимостью лактозы — это не значит, что будут проблемы с питанием. Если малыш на грудном вскармливании, то до начала кормления ему дают лактазу, растворенную в теплом молоке, потом кормят грудью. Если же ребенок на искусственном вскармливании, его кормят безлактозными или кисломолочными смесями, которые подбирает доктор, по состоянию здоровья малыша.

Взрослым, при безлактозной диете, достаточно исключить из рациона питания молочные продукты. Но чтоб восполнять ежедневную потребность витаминов и минералов, взрослому человеку следует ввести в рацион питания:

- бобы, мясо, птицу, рыбу, яйца — источники белка;
- крупы, корнеплоды, фрукты, овощи, ягоды — источники углеводов;
- орехи, авокадо, растительные масла — источники жиров.

Также в рацион питания следует добавить источники кальция: кунжут, орехи и семена, зелень: укроп, петрушку; и источники витамина А: морковь,

брокколи, тыкву. Для того, чтоб сохранить питательность продуктов, рекомендуются щадящие методы обработки — варка, запекание, на пару.

Таким образом, люди с лактазной недостаточностью могут придерживаться безлактозного питания без вреда для организма и, несмотря на ограничения по продуктам, рацион их питания может быть достаточно насыщенным и разнообразным.

Список литературы

1. Абатуров А.Е. Персистенция и недостаточность лактазы / А.Е. Абатуров, Ю.Ю. Степанова, А.А. Никулина // Педиатрия. Восточная Европа. 2015.
2. Лактоза - Большая медицинская энциклопедия (БМЭ), 2016 г.
3. Тимкин В.А. Минин П.С. Технология производства безлактозного молока методом диафильтрации // Молочная промышленность. 2018.
4. Шрайнер Е.В., Денисов М.Ю. Лактазная недостаточность у детей: современное состояние проблемы // Вестн. Новосиб. гос. ун-та. Серия: Биология, клиническая медицина. - 2018 г.

Научный руководитель
Н. В. Пирогова, преподаватель

Светлана Владимировна Спицова

преподаватель

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Тюменской области

«Тюменский техникум индустрии питания коммерции и сервиса»

г.Тюмень

**АНАЛИЗ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS ПО
КОМПЕТЕНЦИИ «АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ» ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ТЕЛЕФОННЫХ ПЕРЕГОВОРОВ В ГОСТИНИЧНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЯХ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

«Золотое» правило обслуживания гласит: гостей следует обслуживать так, как бы вы хотели, чтобы обслужили вас. В гостиничном бизнесе, прежде всего, продается впечатление, поэтому важно, создать у гостя позитивный настрой и положительное представление об отеле с первых минут общения. В телефонных переговорах необходимо уделять внимание каждому сказанному слову, сотрудникам гостиницы следует брать инициативу в разговоре и демонстрировать дружелюбие. В целях установления единой этики ведения телефонных переговоров, повышения культуры обслуживания в гостиничном бизнесе разработаны международные стандарты. Под стандартами обслуживания подразумевается совокупность процедур и каждодневных операций, выполняемых персоналом и способствующих максимальному удовлетворению посетителей.

В ноябре 2021 года было проведено исследование телефонных переговоров администраторов с гостями в 15 гостиничных предприятиях Тюменской области. Объектами исследования стали: две гостиницы – 4 звезды, четыре гостиницы – 3 звезды, четыре гостиницы – 2 звезды, одна гостиница – 1 звезда, четыре гостиницы – без звезд.

Цель данного исследования: проанализировать применение стандартов Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» при проведении телефонных переговоров в гостиничных предприятиях Тюменской области.

Для достижения поставленной цели были поставлены следующие задачи:

- провести телефонные переговоры по бронированию гостиничного номера для гостя, передвигающегося на инвалидной коляске и его сопровождающего;
- провести телефонные переговоры по бронированию гостиничного номера для иностранных граждан на английском языке;
- получить информации об услугах гостиницы;
- определиться с выбором гостиницы [1, с.7, 9].

Анализ телефонных переговоров представлен на рисунке 1.

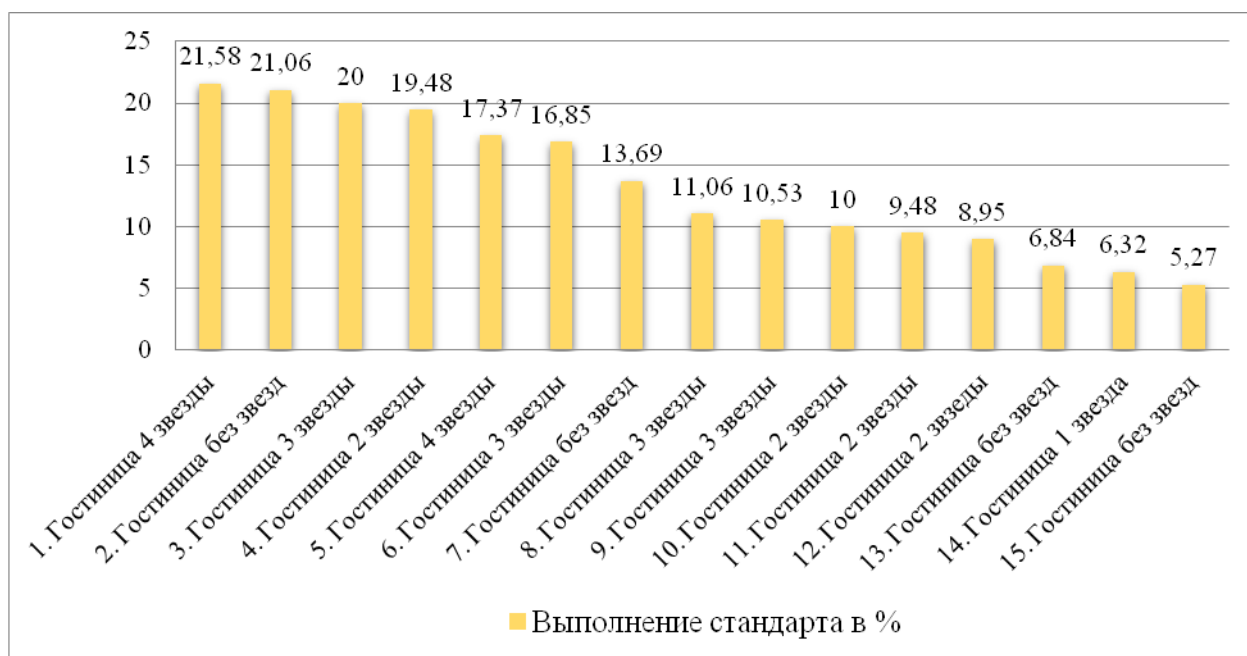


Рисунок 1. Анализ телефонных переговоров по стандартам Worldskills

Исходя из полученных данных можно сказать, что максимальный процент соответствия стандартам Worldskills составил 21,58%, минимальный – 5,27%. Это очень низкие показатели для сферы гостеприимства.

Рассмотрим основные ошибки администраторов гостиниц.

Несвоевременный ответ на звонок. Обычно гости кладут трубку, не дожидаясь четвертого гудка, и больше не перезванивают в гостиницу, где им пришлось долго ждать ответа на линии. В процессе исследования было сделано 60 телефонных звонков. Из них администраторы ответили гостю

своевременно 49 раз, что составило 81,67%. В остальных случаях администраторы ответили позднее четвертого звонка или не ответили вообще.

Неправильное или неполное приветствие. Правильное приветствие в начале разговора по телефону позволяет установить контакт с гостем с первых секунд общения. Если администратор не называет отель или службу, гостю всегда приходится уточнять, туда ли он дозвонился, что сразу вызывает недоверие. Приветствие должно соответствовать времени суток (доброе утро/день/вечер). Администратору необходимо назвать гостиницу, представиться и спросить: чем может помочь? Правильно поприветствовать гостя смогли только 16 раз из 60 – это 26,67%.

Отсутствие персонификации. Одним из самых простых, но при этом наиболее эффективных способов расположения гостя к себе в начале разговора является уточнение имени и использование его в процессе общения. Это помогает установить доверительные отношения и произвести приятное впечатление еще до того, как гость приедет в отель. Назвав гостя по имени, как минимум два раза, сотрудники гостиницы добьются большего эффекта, чем при описании всех преимуществ отеля. В процессе проверки только один администратор уточнил имя гостя, но обратился по к нему по имени только один раз – 1,67%.

Инициатором разговора являлся гость. Во время проверки разговор складывался по принципу «вопрос – ответ», где чаще инициатором является гость. Гость вынужден был получать информацию от администратора задавая наводящие вопросы. В связи с этим создалось ощущение, что администраторы не владеют информацией и не проявляют заинтересованности в диалоге. Кроме того, при подобной модели разговора, гость может не уточнить какой-либо важный для него момент, который окажется ключевым в принятии решения в выборе отеля. Гость выберет отель, где сотрудник был более активен и рассказал обо всех преимуществах отеля. Только 2 администратора были заинтересованы в диалоге с гостем – 3, 34%.

Непрофессионально описание услуг гостиницы. В процессе разговора очень важно применять визуально и эмоционально описательный язык: использовать яркие определения и наречия, использовать фразы, которые больше привлекают, чем информируют. Использование эмоционального описания предполагает использование не характеристики услуги, а ее преимущества для гостя. Ни один из администраторов не смог достойно и профессионально описать гостиничные номера и услуги гостиницы (0%).

Не предложили забронировать номер «прямо сейчас». Руководству гостиницы важно донести до администраторов гостиницы, что каждый входящий звонок – это потенциальная бронь. Одна из самых серьезных ошибок, ведущих к потере прибыли – это не предложить гостю забронировать номер «прямо сейчас». В результате всех телефонных переговоров уточнили: «Желает ли, и гость забронировать номер прямо сейчас» только 2 раза из 60 и это 3,34%. Также в процессе исследования администраторы не информировали о дополнительных услугах, ни один из администраторов не поблагодарил гостя за звонок (0%). Необходимо отметить, что благодарить гостя за звонок обязательное правило, даже если он не произвел бронирование. Гость потратил свое время и деньги. Если гость не забронировал номер в этот раз, то он обязательно вернется к рассмотрению этого отеля в дальнейшем.

Все вышеперечисленные ошибки в конечном итоге ведут к снижению входящих обращений и прибыли.

Если рассматривать каждую ситуацию отдельно, то можно сделать следующие выводы:

– номер для гостя, передвигающегося на инвалидной коляске и его сопровождающего, был забронирован только в одной гостинице, где были более подходящие условия для такого размещения (пандус, лифт, специально оборудованный санузел);

– забронировать гостиничный номер для иностранных граждан на английском языке смогли только в одной гостинице, в остальных не смогли поддержать телефонный разговор на английском языке;

– качественно предоставить информацию по ресторанному сервису не смог ни один администратор, многие сразу пытались переключить на ресторан, не обращая внимания, что гость интересовался еще и размещением в гостинице;

– предоставить информацию об отеле, где гость пытался определиться с выбором гостиницы, не смог ни один администратор. Гостю приходилось самому задавать наводящие вопросы, что подчеркивало незаинтересованность администратора в предоставлении данной услуги.

Подводя итоги исследования можно сказать, что администраторы гостиниц не всегда соблюдают международные стандарты Worldskills по компетенции «Администрирование отеля» при проведении телефонных переговоров.

Для изменения данной ситуации гостиничным предприятиям рекомендуется:

– внедрить стандарты Worldskills по компетенции «Администрирование отеля»;

– обучить администраторов гостиниц технике ведения телефонных переговоров согласно стандартам Worldskills по компетенции «Администрирование отеля»;

– постоянно контролировать выполнение стандартов сотрудниками, так как отсутствие контроля над общением с гостями напрямую влияет на уровень сервиса.

Рекомендации для образовательных организаций, выпускающих специалистов для сферы гостеприимства:

– для избежания вышеуказанных ошибок необходимо соблюдать требования международных стандартов по компетенции «Администрирование отеля» и профессионально изучать английский язык.

Выполнение стандартов гарантирует стабильность качественных показателей и привлечение новых гостей в отель.

Список литературы

1. Техническое описание компетенции Администрирование отеля
<https://worldskills.ru/final2020/wp-content/uploads/2020/06/ТО-204.pdf>

Тараненко Алина Юрьевна

студент 3 курса

Тюменской области, ХМАО-Югры

Автономное учреждение «Сургутский политехнический колледж»

г. Сургут

РАЗРАБОТКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

На современном этапе развития хлебопечения специалистами проводятся работы по внедрению в ассортимент хлебобулочных изделий функционального назначения. Актуализируются различные технологии производства хлеба, а также создаются новые интенсивные. Технологи хлебопекарного производства стремятся улучшить качество используемых ингредиентов путем выявления и применения нетрадиционных видов растительного и животного сырья, а также введения в рецептуры необычных компонентов. Активизируется тенденция использования в рецептурах хлебобулочных изделий региональных видов сырья, которые являются экологически чистыми продуктами.

Хлеб в РФ – это один из самых популярных продуктов в рационе людей. Это связано с многовековыми историческими традициями питания населения. Поэтому обогащение хлеба физиологически функциональными ингредиентами, такими как витамины, пищевые волокна, минеральные

вещества, является стратегически важным вопросом производства хлебобулочных изделий.

В складывающийся обстановке современного мира: ухудшении экологии, появления массовых заболеваний употребление в пищу хлебобулочных изделий функционального назначения, дополнительно обогащенных недостающими микронутриентами, позволит нормализовать пищевой статус людей. Более того, применение добавок обеспечит регулирование технологических процессов выработки хлеба, корректировку свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.

Рассматривая выше изложенный материал, можно сделать вывод о том, что исследования по разработке рецептур хлебобулочных изделий функционального назначения с применением новых растительных видов сырья актуальны.

Для внедрения рецептуры хлеба функционального назначения был проанализирован рынок хлебопекарных предприятий в городе Сургуте. Исследование структуры выпуска хлеба и хлебобулочных изделий в городе Сургуте представлено на рисунке 1.



Рисунок 1 - Структура выпуска хлеба и хлебобулочных изделий в городе Сургуте

Данные диаграммы показывают нам, что на рынке хлебобулочных изделий города Сургута преобладают 64% крупных предприятий, 28 % - это предприятия средней и малой мощности и 8% - индивидуальные предприниматели.

В качестве функционального компонента для хлеба был выбран Исландский мох. Данный вид представителей лишайниковых произрастает в ареале обитания тундр и лесотундр, в том числе и в Сургутском районе. Доступ к этому виду сырья открыт, не требует больших финансовых затрат при получении, экологически чистый.

Мох насыщен веществами, которые обуславливают его полезные свойства: антибактериальные; противовирусные; иммуностимулирующие. Кроме этого, Цетрария выводит шлаки из организма, поднимает аппетит, улучшает пищеварение, что благоприятно сказывается на здоровье, эти особенности придают особое функциональное значение хлебу.

Для исследования необходимости внедрения рецептуры хлеба с Цетрарией был выбран сегмент рынка хлебопекарных предприятий средней и малой мощности – это пекарни. Исследование проводилось социологическим методом - анкетирования. Руководителям малых пекарен предлагалось ответить на 8 вопросов, которые помогли установить целесообразность разработки и внедрения рецептуры хлеба с Цетрарией на предприятия города Сургута.

Анкетирование проводилось с использованием платформы «Google формы», что в век развития информационных технологий и текущей неблагоприятной эпидемиологической обстановкой существенно облегчило распространение, сбор, обработку данных исследования.

На вопрос «Какие хлебобулочные изделия функционального назначения Вы знаете из перечисленного списка?» респонденты отметили: с пониженной калорийностью (33%); с повышенным содержанием пищевых волокон (27%); бессолевые (25%); с пониженной кислотностью (10%); с БАД (5%).

При ответе на вопрос «Производите ли Вы хлебобулочные изделия функционального назначения на своем предприятии?» получились такие результаты: 58% реализуют хлебобулочные изделия функционального назначения на предприятии. Остальные 42% аудитории не имеют в ассортименте такие виды хлеба.

Отвечая на вопрос «Знакомы ли Вы с технологией приготовления хлеба с Цетрарией?», 90% аудитории оказались не знакомы с данной технологией приготовления. Но 10% все же слышали о такой технологии.

На вопрос «Слышали ли Вы, что в Исландии местное население употребляет в пищу в основном те мучные изделия, что содержат в себе Цетрарию?» 96% опрошенных респондентов отметили, что не слышали и лишь 4% были осведомлены.

В ответе на вопрос «Какие полезные свойства Цетрарии Вы знаете?» 63% людей затруднялись ответить, 16% отметили что она улучшает пищеварение, 15% - что является иммуномодулятором, 4% считают её природным антибиотиком, 2% опрошенных отметили что это противовирусное средство.

При ответе на вопрос «Планируете ли Вы обновлять ассортимент хлебобулочных изделий функционального назначения на своем предприятии?» 86% респондентов хотели бы обновить ассортимент хлебобулочных изделий функционального назначения на своем предприятии, а 14% этого не планируют.

Отвечая на вопрос «Ввели бы Вы в реализуемый ассортимент хлебобулочных изделий, хлеб с Цетрарией?» 79% людей ввели бы в реализуемый ассортимент хлеб с Цетрарией, 21% - не стали бы вводить.

На заключительный вопрос анкеты «Хотели бы Вы получить разработанную рецептуру на хлеб с Цетрарией?» большинство – 83%, представителей пекарен отметили, что хотят реализовывать данный вид изделия. 17% - отказались от нововведения.

В связи с вышеизложенными результатами проведенного исследования нами была разработана и апробирована рецептура хлеба с Цетрарией, которому было дано название: «Хлеб исландский». Производственная рецептура на исландский хлеб представлена в таблице 2. Таблица 2 – Производственная рецептура «Хлеб исландский»

Наименование сырья	Расход сырья для приготовления теста, г
Мука пшеничная хлебопекарная	600
Вода	205
Сухое молоко	40
Закваска	20
Сахар	30
Цетрария исландская	15
Растительное масло	15
Соль	10
Выход	700

Данная рецептура позволит удовлетворить потребность пекарен в хлебе функционального назначения.

Дальнейшими перспективами развития данного направления можно считать реализацию хлеба с исландским мхом на рынке хлебобулочных изделий города Сургута, а также разработка новых рецептов с использованием других добавок и постоянная актуализация технологий хлебопечения.

Список литературы

1. Э. Вершинина, О.Ю. Кравченко, Влияние добавки порошка исландского мха на формирование потребительских характеристик хлебобулочных изделий функционального назначения // Вестник ИрГТУ. – 2011. - № 9
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. – С.178.

Научный руководитель:

Ф.Ф. Галиуллина, мастер производственного обучения

Тимофеева Екатерина Андреевна,

студентка 3 курса

ГАПОУ СО «Первоуральский политехникум»

город Первоуральск

«СОВРЕМЕННЫЙ ВЫЗОВ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД БЕЗ ГЛЮТЕНА»

Национальная ассоциация ресторанов выделила главные тренды современного питания, среди них особое место занимает безглютеновая кухня, то есть использование продуктов, не содержащих клейковину. Подразумевает отказ от блюд из пшеницы, ржи или ячменя и использование вместо них риса, гречихи, проса, бобовых культур, лебеды.

В последнее время большое количество людей страдает от различных аллергических заболеваний. Современный образ жизни, стресс, плохая экологическая обстановка, не соблюдение рекомендаций диеты - все эти факторы усугубляют проявление аллергии. Правильное, хорошо сбалансированное питание крайне важно для нашего здоровья, поэтому мое внимание привлекла безглютеновая кухня.

Глютен - основной белок, который содержится, в частности, в пшенице, ячмене и ржи. Текущие наблюдения медиков показывают, что примерно каждый сотый человек на Земле страдает от *целиакии*, то есть генетически предрасположен к непереносимости продуктов с глютенем.

Около 15% россиян оказались генетически предрасположены к непереносимости глютена!

Российские генетики выяснили, что примерно у каждого шестого россиянина есть вариации генов, которые делают его предрасположенным к развитию непереносимости глютена, одной из самых распространенных форм аутоиммунных расстройств пищеварения.

Среди основных симптомов этой болезни - диарея, метеоризм, похудание, а также сухость кожи и другие. У детей эта болезнь проявляется через низкий рост, деформацию костей, анемию, психоневрологические нарушения и *аллергию*. Осложнениям при целиакии не дает появляться только строгое соблюдение безглютеновой диеты.

Цель работы: составить меню из полезных для здоровья продуктов питания без глютена, которое поможет в профилактике аллергии у детей и взрослых.

Задачи:

1. Изучить специальную литературу и Интернет источники по теме
2. Провести анализ существующей проблемы о необходимости применения безглютеновой технологии для питания определенной категории людей страдающих непереносимостью глютена
3. Определить набор сырья который положительно влияет на улучшение самочувствия при аллергии
4. Составить меню из блюд не содержащие глютен.

Анализ исследования проблемы непереносимости глютена

Объектом моего исследования является безглютеновая кухня.

Предмет исследования: продукты содержащие клейковину и растительные белки.

План исследования:

- 1 этап - анализ и обобщение информации

2 этап - подбор продуктов которые положительно влияют на улучшение самочувствия при аллергии

3 этап - составление ассортимента и технологии приготовления блюд без глютена

4 этап - разработка безглютенового меню

Методы исследования: практический, анализ и обобщение информации

Глютен — это клейковина и особый растительный белок, содержащийся во всех сортах ячменя, ржи и пшеницы. Он состоит из двух видов белка: глютенина и глиадина.

При нагревании белки глютена образуют эластичную сеть, которая может растягиваться и задерживать газ, обеспечивая оптимальное разрыхление или повышение и поддержание влаги в хлебе, макаронах и других подобных продуктах.

Достоинства безглютеновой продукции и недостатки

Достоинства - растительный белок необходим для людей благодаря своему аминокислотному составу. В 100 граммах пшеницы содержится около 12 грамм белка, 60 грамм углеводов и всего 2,5 грамма жиров. Ячмень также богат витамином Н (биотином), который участвует в синтезе ферментов, регулирующих обмен углеводов. Рожь содержит большое количество марганца и селена.

Некоторые исследования показывают, что люди, которые потребляют цельное зерно в рацион два раза в день, меньше подвержены сердечным заболеваниям.

Глютен также может действовать как пребиотик, питая «хорошие» бактерии в нашем организме.

Недостатки - глютен в основном представляет собой проблему только для тех групп, кто имеет аллергию и целиакию.

Большинство людей могут есть глютен всю жизнь без каких-либо побочных эффектов. что соблюдение безглютеновой диеты людьми, не имеющими на это медицинских показателей, может оказывать негативные эффекты на здоровье человека. Например, увеличивает риска развития сердечно-сосудистых заболеваний.

Для большинства людей глютен безопасен. Безглютеновую диету должны соблюдать только люди, страдающие целиакией (непереносимость глютена) - это редкое врожденное генетическое заболевание. Целиакия — наследственное аутоиммунное заболевание, при котором наблюдается атрофия слизистых оболочек тонкой кишки вследствие непереносимости глютена и близких к нему белков растительных культур.

До 1970-х годов целиакия считалась редким заболеванием; встречающимся главным образом у европейцев. Распространенность её, по данным эпидемиологических исследований, варьировала: от 1:6000 до 1:1000 населения. Представления о распространённости целиакии изменились, когда в 1980-е годы для её диагностики стали применять серологические методы.

Лечение целиакии комплексное. Основа лечения — пожизненное соблюдение аглютеновой диеты!

Исключаются содержащие глютен: хлеб, сухари, печенье, кондитерские мучные и макаронные изделия, продукты из ячменя, овса, пшеницы, ржи). Больные целиакией могут безопасно употреблять в пищу: рис, бобовые, гречку, кукурузу, мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты, яйца и молочные продукты. Следует избегать продуктов, содержащих в составе скрытый глютен: например, некоторые колбасные изделия, йогурты, майонезы, крабовые палочки.^[6]

Продукты с глютеном и без глютена

С глютеном - хлебобулочные изделия, макароны, каши (манная, овсяная, пшеничная, перловая), выпечка (печенье, пряники, вафли).

Без глютена - овощи и фрукты, натуральные мясные, рыбные и молочные продукты, яйца, растительное и сливочное масло, рис, кукуруза, гречка, пшено, бобовые (фасоль, бобы, соя, горох), орехи, лебеда.

Специализированные магазины предлагают пищевые продукты без клейковины по разной цене, которая зависит от объема, качества и наименования товара. Она подходит для людей со средним достатком. Но ассортимент большой и выбор велик. Список продуктов, не содержащих глютен не очень большой, но они разнообразны по составу и в сочетании с приобретенной в специализированных магазинах «продуктовой корзиной» дают возможность составить подходящее меню. В рацион нужно включать некоторые семена, названия которых звучит непривычно: просо, чиа, тэфф, щирица (амарант), киноа. Та пшеница, которую выращивали наши далекие предки, значительно отличается от современной.

Следы глютена могут содержать - мороженое, йогурты, творожная масса, сухое или сгущенное молоко, сливки, маргарин и масло промышленного изготовления, сыры и майонезы; колбаса, котлеты, бифштексы.

В практической части были выявлены продукты не содержащие глютен, составлено меню из 10 блюд с использованием безглютеновой технологии.

Далее в работе были сделаны выводы:

- Непереносимость глютена сохраняется с течение всей жизни. Прогноз у пациентов с целиакией, поддающейся терапии, благоприятный. При развитии резистентности к лечению, он значительно ухудшается.
- Если больной постоянно соблюдает аглютеновую диету, продолжительность жизни увеличивается.

- Показатели смертности от целиакии у пациентов, не соблюдающих аглютеную диету, составляет 10-30% . на воне диеты этот показатель становится менее 1%.
- если у вас нет диагностированной целиакии и других глютен-ассоциированных заболеваний, просто придерживайтесь сбалансированного питания. Глютен для вас абсолютно безопасен!

-

Список литературы

1.Ревна М. О., Романовская И. Э. Целиакия: болезнь или образ жизни? — СПб.: Ольга, 2003. — 156 с.

2.Санкт-Петербургское общество больных целиакией «Эмилия»: <http://lib.komarovskiy.net/celiakiya-ne-xlebom-edinum-zhivchelovek.html>

3.Газеты «Жизнь без глютена» (1998—2006 гг.): <http://www.celiac.spb.ru/nasha-deyatelnost/periodicheskie-izdaniya/zhizn-bez-glyutena>

Научный руководитель
Коровина Г. Л., преподаватель

Турсунбаева Алия Кабкеновна

Преподаватель специальных дисциплин

Коммунальное государственное казенное предприятие

«Колледж бизнеса и сервиса» управления образования

Восточно-Казахстанской области

г. Семей

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА «ЖАС МАМАН» НА ПРИМЕРЕ КГКП «КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И СЕРВИСА» УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ВОСТОЧНО-КАЗАХСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Одним из основных факторов успешного создания в Казахстане образовательной модели и инфраструктуры технического и профессионального образования является наличие и внедрение принципиально новых образовательных программ, прогрессивных технологий обучения, отвечающих запросам развивающейся экономики страны и международным требованиям.

Целью проекта «Жас маман» (Молодой специалист), реализуемой в Республике Казахстан является модернизация 180 колледжей и 20 вузов Республики Казахстан по 100 наиболее востребованным профессиям и внедрение международного опыта подготовки квалифицированных специалистов.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- определение 100 наиболее востребованных индустриальных и сервисных профессий в разрезе регионов;
- отбор колледжей и вузов, ведущих подготовку специалистов по отобранным профессиям;
- формирование перечня закупаемого оборудования;
- привлечение зарубежных партнеров для модернизации образовательного процесса, обучения преподавателей и мастеров

производственного обучения, а также для содействия в составлении программы обучения по международным стандартам по заявленной профессии;

— закуп оборудования колледжам с условием дополнительного финансирования (не менее 5% за счет местных бюджетов).[1]

В 2019 году руководство КГКП «Колледж бизнеса и сервиса» управления образования Восточно-Казахстанской области принимает решение участия в данном проекте и начинает формирование документов.

В этом же году Некоммерческим акционерным обществом «Холдинг Талап» (координатор проекта) проведен аудит деятельности колледжей Восточно-Казахстанской области, в результате КГКП «Колледж бизнеса и сервиса» ВКО вошел в число организаций образования, участвующих в проекте «Жас маман». Основными принципами оценки деятельности колледжей являлись: доступность, инклюзивность, качество преподавания, участие работодателей в программах обучения предоставляемых колледжами, актуальность обучения, управление колледжем и финансирование образовательных услуг.

Рабочей группой в колледже была разработана дорожная карта «Жас маман» и обновлена стратегическая программа развития колледжа для определения целей и задач в соответствии с программой.

Для достижения поставленных целей в колледже был организован Индустриальный совет, в состав которого вошли основные социальные партнеры колледжа. На заседании Индустриального совета были определены основные специальности, по которым колледж вошел в проект «Жас маман»- «Организация питания», «Швейное производство и моделирование одежды», «Дизайн».

Следующим этапом было определение перечня необходимого оборудования по трем специальностям для модернизации материально-технической базы колледжа и оснащения будущего Центра компетенций, для чего были организованы рабочие группы. Перечень оборудования был

согласован с социальными партнерами и утвержден на областном маслихате. В 2021 году рабочими группами начата работа по закупу утвержденного оборудования.

Параллельно были созданы рабочие группы по разработке рабочих учебных программ, в соответствии с образовательными программами, разработанными зарубежным партнером - Soprano Group (Финляндия), обучение по которым предполагается по кредитно-модульной системе и ориентированы на обучение по компетенции.

Преподаватели и мастера производственного обучения прошли курсы повышения квалификации «Профессиональное развитие педагогов с учетом международного опыта подготовки квалифицированных кадров», программа которых способствовала формированию у педагогов умений и навыков внедрения международных стандартов, обновления программ подготовки кадров в рамках проекта «Жас маман». В колледже данные курсы повышения квалификации прошли 18 преподавателей.

В рамках проекта были оснащены 6 лабораторий и 5 мастерских, в которых установлены 47 наименований оборудования, 136 единиц техники по трем специальностям.

По специальности «Организация питания» были модернизированы и открыты следующие лаборатории: Пекарская лаборатория, Лаборатория приготовления кондитерских изделий, Лаборатория отделки кондитерских изделий, Лаборатория приготовления пищи, Учебный ресторан, Кухня ресторана. Лаборатории и мастерские были оснащены современным оборудованием ведущих европейских производителей: пароконвектоматы, конвекционные печи, расстоечные шкафы марки «Unox», индукционные плиты, миксеры «KitchenAid», тестораскаточная машина, тестомесильные машины, кофемашина «Simonelli» и т.д.

Для оказания помощи, как преподавателям, так и студентам освоить правила работы на оборудовании Центра компетенций было разработано учебное пособие.

Центр компетенций предназначен для подготовки участников областных, республиканских и международных чемпионатов WorldSkills, для стажировки экспертов WorldSkills, для обмена опытом с зарубежными партнерами.

Центром технического и профессионального образования ВКО был составлен график прохождения обучения студентами области на базе Центра компетенций, в соответствии с которым обучающиеся колледжей осваивают навыки работы на современном оборудовании по модулям WorldSkills.

Уже сейчас, можно сказать, что результатом модернизации материально-технической базы колледжа является, то, что студенты колледжа, приняв участие в национальном чемпионате WorldSkills Kazakhstan 2021 показали высокие результаты. Кроме того, мастера производственного обучения показали отличные результаты в национальном конкурсе профессионального мастерства среди мастеров и преподавателей специальных дисциплин: по компетенции «Ресторанный сервис»- 1 место, по компетенции «Пекарское мастерство»-2 место, по компетенции «Кондитерское дело»-2 место.

Следующими этапами реализации проекта являются:

- прохождение международной отраслевой оценки;
- организация процедуры прохождения сертификации рабочих кадров, выпускников технического и профессионального образования в Центре оценки компетенций;
- организация на базе Тренировочного лагеря Worldskills подготовки к чемпионатам Worldskills всех уровней;
- организация работы с учащимися средних школ по ранней профдиагностике, профессиональных проб среди учащихся школ по профессиям в рамках деятельности Центра профориентации и карьеры.
- организация коммерческой деятельности за счет изменения организационно - правовой формы колледжа и функционирования Центра компетенций.

Участие КГКП «Колледж бизнеса и сервиса» в проекте «Жас маман» позволило улучшить материально-техническую базу колледжа, повысило профессиональный уровень инженерно-педагогических работников и самое главное дает возможность для подготовки высококвалифицированных специалистов, которые будут обладать навыками работы на современном оборудовании.

По итогам реализации проекта «Жас маман» учебные организации Республики Казахстан оснащены современным оборудованием, необходимым для подготовки специалистов, востребованных на республиканском и международном уровне, становятся центрами компетенции для своего региона по заявленным профессиям, а также, ведут подготовку участников чемпионатов WorldSkills.

Список литературы

1. Официальный сайт НАО «Талап», проект «Жас маман»-
<https://kasipkor.kz/?lang=ru>.

Даниэль Ренатович Тухбиев

Студент 3 курса

АНПОО «Омская академия экономики и предпринимательства

(колледж)»

г.Омск

РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО ГОРЯЧЕГО БЛЮДА ДЛЯ КЕТО-РЕСТОРАНА

Аннотация: в данной статье рассматриваются особенности кетогенного питания, разработки блюд для предприятий общественного питания с данной концепцией.

Ключевые слова: фирменное блюдо, кето-ресторан, кетогенное питание, низкоуглеводная диета.

В наши дни все больше людей начинают задумываться о роли питания на здоровье и качество жизни. Замечая, что современные тенденции пищевой промышленности направлены на увеличение доли пищи с повышенным содержанием моно- и дисахаридов, что в свою очередь стимулирует переедание и набор лишнего веса, люди начинают искать альтернативные пути питания. Одним из них является кетогенная или низкоуглеводная диета набирающая популярность во всем мире с каждым днем.

Цель научной работы заключается в разработке фирменного горячего блюда для кето-ресторана.

Для выполнения поставленной цели были сформулированы следующие задачи: изучение особенностей кетогенного питания; разработка рецептуры и технологии фирменного блюда; приготовление блюда, определение его массы и органолептических показателей; составление технологической схемы приготовления фирменного блюда; расчет пищевой ценности сырьевого

набора, используемого для приготовления блюда; расчет пищевой ценности блюда; разработка нормативно-технологической документации.

Разработанная нормативно-техническая документация на фирменное блюдо может быть использована на предприятии общественного типа с подобной концепцией.

Первая кетогенная диета разработана в 1921 году в Клинике Мэйо доктором Р.М. Уилдером для лечения больных эпилепсией. В 1970-е Роберт Аткинс разработал свой вариант кетогенной диеты для снижения веса [6].

Кетогенная диета вынуждает организм использовать жиры в качестве основного источника энергии. Обычно в этой роли выступают углеводы, которые, поступая с пищей, перерабатываются в глюкозу, она крайне важна для питания и функционирования головного мозга. Однако если в рационе присутствует малое количество углеводов, печень преобразует жир в жирные кислоты и кетоновые тела. Кетоновые тела поступают в мозг и используются как источник энергии вместо глюкозы. Повышение уровня кетоновых тел в крови (Кетоз) приводит к снижению частоты эпилептических припадков [8].

Исходная диета для детей с эпилепсией подразумевает необходимое количество белков для роста и регенерации организма и достаточное количество калорий для поддержания нормального веса (для данного роста и возраста) [9]. В классической кетогенной диете весовое соотношение жиров к белкам с углеводами составляет 4 к 1 (но при использовании данной диеты для похудения коэффициент сдвигается в сторону повышения белков и уменьшению жиров). Для этого из рациона исключают высокоуглеводные продукты, такие как сладкие фрукты и овощи, хлеб, макаронные изделия, крупы и сахар, но в то же время повышают количество богатых жирами продуктов, таких как сыры и масла.

Большая часть потребляемых с пищей жиров состоит из длинноцепочечных жирных кислот. Однако, с точки зрения кетогенной диеты, более подходящими являются среднецепочечные жирные кислоты. В одном из вариантов кетогенной диеты используется разновидность кокосового масла, богатого среднецепочечными жирными кислотами, которые обеспечивают половину суточных калорий [10].

Кетогеновая диета успешно применяется для лечения инсулинорезистентности и диабета второго типа, причём эффект достигается не только за счет сокращения углеводов, но и благодаря слиянию бета-гидроксибутирата, одного из кетонов [12].

У людей, практикующих такое питание, обычно увеличиваются жировые отложения в печени, уменьшается доля липопротеинов низкой плотности, общее количество холестерина и триглицеридов в крови [7], снижается артериальное давление, приводит к снижению количества воды, удерживаемой в организме [10].

В наше время популярность кето-питания увеличивается с каждым днем, и открытие заведений общественного питания является естественным откликом на появившийся спрос. В ряде западных стран начали появляться и пользоваться популярностью подобные места где все любители низкоуглеводного типа питания могут насладиться полезными и вкусными блюдами, обсудить рацион с единомышленниками и провести хорошо время.

В России полноценных кето-ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания в данный момент еще не открыто. Существуют небольшие компании по выпечке кето-десертов из натуральных продуктов. Это открывает для начинающих предпринимателей свободную нишу для успешного бизнеса в перспективной и развивающейся концепции правильного питания.

Разработка рецептуры и технологии фирменного проведена согласно ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного

питания».

Фирменное блюдо отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд, предусмотренных официально изданными сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий на территории государства, принявшего стандарт. Специфика предприятия (объекта) включает национальные, региональные и другие особенности.

При разработке фирменного блюда учтены новизна, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда.

Проект рецептуры на блюдо использован при разработке технико-технологической карты.

Приготовление блюда осуществлялось в учебной кухне ресторана. С целью получения достоверных данных приготовлено не менее трех порций.

При проведении органолептической оценки блюда «Куриный рулет су-вид с сыром и оливками в беконе с ореховым соусом, гарниром: овощное рагу «Рататуй» и грибным суфле» установлены следующие показатели:

Внешний вид: Рулет в хрустящей корочке из бекона, с бежево-серым мясом курицы и светло-желтым сыром с зелеными вкраплениями. Цвет суфле золотистый, цвет овощей красно-желтый с преобладающим зеленым, цвет соуса сливочный с коричневым оттенком, без подгораний и дефектов

Запах: аромат жареного бекона, грибов, запеченных овощей и орехов, без посторонних запахов

Текстура (консистенция): Рулета-бекон хрустящий, нежное и сочное филе курицы, сыр тянущийся, суфле воздушное, нежное, объёмное, овощи мягкие, соус нежный, густой.

Вкус: свойственный жареного бекона и курицы, сливочного сыра, запеченных овощей, грибов и орехов, без посторонних привкусов.

После отработки рецептуры и технологии приготовления фирменного блюда была разработана схема технологического процесса, расчет пищевой

ценности сырьевого набора. Расчет пищевой ценности готового блюда проводился на основе расчета потерь или сохранности пищевых веществ в результате тепловой обработки.

Результаты расчетов использованы для разработки технико-технологической карты на блюдо «Куриный рулет су-вид с сыром и оливками в беконе с ореховым соусом, гарниром: овощное рагу «Рататуй» и грибным суфле», которые могут успешно быть приняты в работу предприятий общественного питания.

Список литературы

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
6. Крупнейший сайт о кето-диете www.keto.ru
7. Kosinski, Christophe. Effects of Ketogenic Diets on Cardiovascular Risk Factors : Evidence from Animal and Human Studies : [англ.] / Christophe Kosinski, François R. Jornayvaz // Nutrients. — 2017. — Vol. 9
8. Hongyan Liu. Ketogenic diet for treatment of intractable epilepsy in adults : A meta-analysis of observational studies : [англ.] / Hongyan Liu, Yi Yang, Yunbing Wang ... [et al.] // Epilepsia Open. — 2018. — Vol. 3
9. Meira, Isabella D'Andrea. Ketogenic Diet and Epilepsy : What We Know So Far 2019. — Vol. 13.

10. Исламкина О. Кетодиета : Узнайте как жить долго и думать быстро / Олена Исламкина. — М. : АСТ, 2019.

Научный руководитель
Лемишева Е.Р., преподаватель

Усова Юлия Витальевна
Студентка 1 курса
ГАПОУ МО «АПК имени Голованова Г. А.
Г. Апатиты
Голубцова Дарья Владимировна
Студентка 2 курса
ГАПОУ МО «АПК имени Голованова Г. А.
Г. Апатиты

ЗАКОНЫ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Актуальность исследование заключается в том, что среди всей совокупности факторов, определяющих качество жизни, питанию принадлежит весьма важная роль. Рациональное питание является одним из важнейших составляющих здорового образа жизни. Нехватка времени, некомпетентность в вопросах культуры питания, темп современной жизни — всё это привело к неразборчивости в выборе продуктов. Особенно этому подвержены студенты, так как учебный процесс характеризуется высокой умственной и учебной нагрузкой.

От ежедневного питания студентов, его качества и сбалансированности зависит напрямую метаболизм и обмен веществ в организме. К сожалению,

рацион современного студента характеризуется несбалансированностью основных пищевых веществ и дефицитом биологически активных компонентов, что приводит к снижению умственной и физической работоспособности, сопротивляемости простудным и инфекционным заболеваниям, усилению воздействия на организм вредных факторов окружающей среды.

Неадекватное питание может привести к различным нарушениям, таким как дефицит энергии, дисбаланс макро- и микронутриентов, которые формируют факторы риска целого ряда заболеваний. Поэтому консультирование студентов по вопросам рационального питания является одним из направлений сохранения их здоровья и, следовательно, успешности обучения. Важно сделать так, чтобы в годы обучения у будущего специалиста были заложены основы и навыки здорового образа жизни, важной частью которого являются оптимальное питание и пищевое поведение.

Цель исследования — изучить законы правильного питания.

Задачи исследования:

- 1) Изучить теоретический материал о здоровом питании.
- 2) Выделить главные принципы и аспекты здорового питания.
- 3) Проанализировать изученный материал.
- 4) Провести анкетирование студентов Апатитского политехнического колледжа им. Г. А. Голованова.
- 5) Проанализировать результаты анкетирования студентов и представить результаты исследования.

Объект исследования: особенности питания студентов.

Методы исследования, используемые нами при проведении настоящей исследовательской работы, — описательный, поисковый, статистический, сравнительный.

Для проведения исследования мы выбрали студентов Апатитского политехнического колледжа им. Г. А. Голованова. Нами было опрошено 59

человек. Самым удобным методом исследования для нас оказался метод анкетного опроса.

Здоровое питание — это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

Для того, чтобы жить и работать, мы должны съедать от 0,5 до 2,5 кг пищи в день. Наряду с водой и воздухом пища является одним из главных посредников, через который происходит наш контакт с окружающей средой. Болезни, появляющиеся в результате несовершенного питания, связаны по своей природе с окружающей средой. Принимая правильные решения, мы можем предотвратить множество зависимых от питания болезней.

Наш организм нуждается в белках, жирах, углеводах, витаминах и минералах. Все эти ингредиенты должно поступать в организм с пищей в нужных количествах. В рационе практически здорового человека при средних физических нагрузках оптимальным является соотношение белков, жиров и углеводов.

Белки являются одной из главных составных частей всех клеток и тканей организма. Поступая с пищей в организм, они расщепляются в пищеварительном тракте. Они содержатся в пищевых продуктах животного происхождения — мясе, рыбе, молоке, молочных продуктах, яйцах и пр. Также в некоторых растительных продуктах, например, в сое, фасоли, горохе, картофеле, но в меньших количествах.

С **жирами** поступают в организм растворимые в нем витамины (А, D, Е, К), а также незаменимые жирные кислоты и другие вещества. Жиры обладают высокой калорийностью, превышающей примерно в 2 раза белки и углеводы. Ими богаты рыбий жир и подсолнечное, кукурузное, соевое и другие масла.

Углеводы — это сахара. Они содержатся, главным образом, в растительных продуктах в виде простых сахаров — глюкозы, фруктозы и сахарозы, а также сложных сахаров — крахмала, пектина и гликогена. Все

простые углеводы легко усваиваются организмом. Источниками их являются фрукты, ягоды, мед, кондитерские изделия.

Дополнительные вещества, которые должны присутствовать в рационе человека:

Витамины — это сложные биологически активные вещества. Они принимают участие во всех жизненных процессах организма. Недостаточность витаминов в питании приводит к ослаблению организма, понижению его работоспособности и сопротивляемости к заболеваниям.

Минеральные вещества – это биологически важные компоненты. Без них невозможны нормальные процессы, протекающие в организме. Они участвуют в формировании новых клеток, тканей и органов, в кроветворении, образовании пищеварительных соков и пр.

В последнее время проблеме состояния здоровья студентов уделяется всё больше и больше внимания, так как в России 35 % студентов имеют хронические заболевания. Также ухудшение состояния здоровья населения приводит к существенным социально-экономическим потерям. Анализируя состояние проблемы здоровья, в частности, студентов, видно, что это одна из причин невнимательного их отношения к своему здоровью, к здоровому образу жизни, что влечёт за собой негативные последствия. Ухудшение здоровья студентов в период обучения в большей степени связано с неблагоприятным воздействием социально-гигиенических факторов среды и наследственно-генетической предрасположенностью, а также изменение привычного распорядка у студента, поступающего в учебное заведение.

Ещё одним фактором является изменение привычного графика студента из-за совмещения двух аспектов деятельности, работы и учебы. Часто студенты заняты малоквалифицированным трудом: работают грузчиками, официантами, охранниками. Как правило, это происходит в вечернее или ночное время. Уже на третьем курсе учебу с работой совмещают более 30 % юношей и 15 % девушек. Это приводит к значительному нарушению режима дня. Около трети студентов принимают горячую пищу

только один раз в день. Проблема правильного питания студентов существует во всем мире. Именно студенты нередко предпочитают полуфабрикаты и едят зачастую, когда придется и где придется, лишь бы скорее утолить голод.

Многие проведенные исследования показывают, что среди студентов популярен западный стиль питания. Такой стиль питания однообразен, насыщен животными жирами и сахарами, большое количество бутербродов, которые запиваются газированными напитками, используется очень малое количество овощей, фруктов, плодов, круп, корнеьев. Довольно часто студенты в перерывах между лекциями перекусывают, используя чипсы, печенье, шоколад, газированную воду. Некоторые студенты «утоляют голод» выкурив сигарету.

Итак, целью нашего исследования стало выявление особенностей, режима и качества питания современных студентов.

Исследование было проведено среди студентов 1-3 курса. В исследовании участвовало 59 студентов, из них 14 юношей и 45 девушек. Все студенты приблизительно одинакового возраста от 16 до 19 лет.

В ходе исследования было проведено анкетирование (Приложение 1), включающее 19 вопросов, ориентированных на выявление особенностей, режима и качества питания современных студентов.

Данные по результатам анкетирования с целью исследования состава качества рациона питания студентов и регулярности потребления основных пищевых продуктов представлены в таблице 1 (Приложение 2)

По представленным в таблице 1 данным мы можем наблюдать, что студенты наиболее часто употребляют хлебобулочные изделия, крупы и картофель (97,9%), на втором месте определены мясные продукты, овощи и фрукты, а также различные сладости (69,2%, 68,3% и 68,6% соответственно). Рыба и морепродукты употребляются в течение недели реже (45,1%), а молочные продукты еще реже — 32,4%

В качестве плюсов можно отметить, что мясные продукты, овощи и фрукты студентами употребляются часто, т.е. пищевой рацион большинства

студентов обеспечен основными нутриентами: белками и витаминами. А минусом оказалось то, что студенты употребляют сладости чаще, чем положено по норме.

В ходе исследования с помощью анкетирования определили 3 группы студентов по степени соблюдения принципов рациональности и сбалансированности питания. Мы видим, что на первых курсах в возрасте 16-17 лет больше студентов (22,1% — 21,1%) соблюдают принципы питания, нежели студенты старших курсов в возрасте 18-19 лет (14,2% -6,4%). Выявлено, что с возрастом отношение студентов к правилам питания становится менее ответственным, что возможно объясняется изменением качества и образа жизни (работа, семья и т.д.).

Учитывая различный социальный статус студентов (состав семьи, место проживания, профиль обучения), исследовали степень рациональности питания (табл. 2). Студенты из полных семей имеют более сбалансированное питание (28,5%). Нарушение принципов рациональности в процентном соотношении у них наблюдается меньше (57,2%), чем у студентов из неполных семей (64,8%).

В ходе анкетирования проанализировали регулярность приема пищи в течение суток (таблица 3) У студентов первых курсов питания более рациональное. Число приемов пищи в среднем 4-5 раз в день. С возрастом, в 18-19 лет, это число заметно падает до 2-3 раз. Это может объясняться тем, что на старших курсах студенты совмещают учебу с работой, учебная нагрузка увеличивается, тем самым сокращается время приема пищи до минимума.

На основании проведенного опроса студентов можно сделать следующие выводы. Большинство студентов стараются придерживаться правильного питания. Из 59 опрошенных студентов 28 не употребляют фастфуд, так как понимают его негативное влияние на здоровье.

75% студентов считают, что супы являются важным компонентом питания, что говорит о том, что большинство студентов задумывается о том, какую пользу несут супы для пищеварения. Видна так же положительная

динамика и стремление студентов питаться здоровой пищей, так считает 25 % опрошенных. Самое большое количество пищи за день человек съедает во время обеда. Преимущественно студенты питаются 2-3 раза в день. Для 90 % студентов десерт является обязательным составляющим любого приема пищи, а также способствует поднятию настроения и повышению аппетита. Большая часть студентов отдает предпочтение овощам, фруктам, мясу, рыбе и только для 27 % не так важно, что есть, лишь бы не чувствовать голода. По результатам анкетирования можно судить, что из всех опрошенных 33% имеют вредную привычку курение.

78% опрошенных стараются есть здоровую пищу, лишь иногда потребляя нездоровую пищу, 22 % готовы полностью перейти на здоровое питание. Это говорит о том, что студенты стремятся к правильному питанию, чтобы быть активными, бодрыми, а самое главное - здоровыми.

Анализируя полученные данные, мы поняли, что многие студенты хорошо осведомлены по вопросам о здоровом питании, об этом можно судить по некоторым вопросам из анкеты: 68 % студентов стараются не употреблять в пищу жирных продуктов и т.д.

Из этого всего можно сделать вывод о том, что студенты, несмотря на свой неустойчивый режим дня, частые стрессы, нерегулярное питание, стараются поддерживать правильное питание и заменять вредные продукты здоровой пищей: йогурты, фрукты, овощи, отруби, злаки и т.д.

Жизнь современного студента очень разнообразна и насыщена, отличается наличием серьезных перенапряжений нервной системы и отсутствием желания студентов следить за своим здоровьем. Особенно повышаются нагрузки в период сессии: хроническое недосыпание, нарушение режима питания, отдыха и сна, интенсивная информационная нагрузка часто становятся причиной нервно-психологических срывов, появления серьезных проблем со здоровьем и самочувствием. И если уменьшить нагрузки удастся редко, то поддержать организм сбалансированным питанием студент просто обязан.

Хотя из нашего исследования мы сделали вывод о том, что студенты, несмотря на свой неустойчивый режим дня, частые стрессы, нерегулярное питание, стараются поддерживать правильное питание и заменять вредные продукты здоровой пищей, все же, хотелось бы отметить что основной проблемой в питании студента является нерегулярность: как правило, молодые люди едят 1-2 раза в день и большими порциями, стараясь утолить голод за целый день. Также большой ошибкой являются перекусы, что приводит к употреблению некачественной пищи, довольно часто становящейся причиной отравлений. Лучше уж пообедать в студенческой столовой, чем перекусить в популярном ресторане фастфуда.

Для того, чтобы выдерживать психологические нагрузки и всегда быть в хорошей форме, студент должен помнить о нескольких правилах сбалансированного питания. Самое главное, чтобы организм получал все основные компоненты в достаточных количествах: это белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, макроэлементы. При этом калорийность пищи должна соответствовать энергетическим затратам организма, что зависит от индивидуальных особенностей (вес, рост, степень эмоциональной и физической нагрузки, возраст). Таким образом, в период серьезных перенапряжений необходимо съедать больший объем еды, чтобы компенсировать затраты энергии.

Главными источниками витаминов являются фрукты и овощи, зелень, поэтому они должны обязательно присутствовать в рационе студента. Не обязательно за день съедать килограммы яблок и горы помидоров, но желательно в день употреблять хотя бы по 200-300 граммов овощей и фруктов, несколько пучков зелени. К тому же такая пища содержит минимальное количество калорий, что дает возможность насытить мозг питательными веществами и при этом не набрать лишний вес.

Изучив литературу по теме исследования, мы пришли к выводу, что здоровое и полноценное питание очень важно для поддержания хорошего здоровья. В ходе своей обычной жизни, мы забываем правильно питаться, не

получая необходимые витамины и микроэлементы из пищи и, следовательно, мы, как правило, получаем наши болезни от нашего неправильного образа жизни. Сбалансированное питание очень важно для каждого человека, особенно для растущего организма.

Питание составляет основу здорового образа жизни. В молодом возрасте по статистике видны нарушения питания, особенно у студентов. Они могут быть вызваны рядом причин (например, причиной гастрита может стать неправильное питание, нервное истощение, курение, а причиной колита — несбалансированное питание). Причиной поражения собственной ткани почек, нефрозов и нефритов, может стать как пьянство, наркотическое пристрастие, токсикомания, так и чрезмерное употребление острой, копченой и маринованной пищи.

Во избежание серьезных проблем со здоровьем в среднем и зрелом возрасте следует заботиться об этом смолоду, дабы не создавать проблемы себе и будущему поколению.

Список литературы

1. Андреев. Ю. А. Новые Три кита здоровья / Ю. А. Андреев. — М. : Феникс. 2009. — 350 с.
2. Воробьёв, Р. И. Питание и здоровье / Р. И. Воробьёв. — М.: Медицина. 2010. — 156 с.
3. Добротворская, С. Г. Факторы саморазвития и здорового долголетия человека / С. Г. Добротворская. — Казань: Центр инновац. технологий, 2013. — 132 с.
4. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В. М. Позняковский. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2012. — 350 с.
5. Рольф, Унзорг Энциклопедия здоровья. Здоровое питание / У. Рольф. — М.: Кристина и Ко, 2012. — 234 с.

6. Эддар, А. Трактат о питании / А. Эддар. — М.: Просвещение, 2009. — 157 с.

7. Столмакова, А. И., Мартынюк, И. О. Популярно о питании / А. И. Столмакова, И. О. Мартынюк. — М.: Здоровья Год, 2010. — 272 с.

Научный руководитель
Артемьева А. А. преподаватель,
Матиевская Ю. Н. преподаватель

Цыбин Иван Сергеевич,
студент 3 курса,
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Краснотурьинский политехникум»
г. Краснотурьинск

**ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ
НАПРАВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ**

Тенденции в питании — это в большей или меньшей степени стратегии для решения специфических диетологических проблем. Новые проблемы — результат социальных изменений — находят отражение в определенных продуктах, различных видах пищи и блюдах в меню ресторанов. В сложных дифференцированных обществах — европейском и североамериканском — эти стратегии не менее сложны и дифференцированы. То есть то, что люди

станут есть в будущем, определяется не одной, а множеством тенденций, одни из них подкрепляют и дополняют друг друга, другие же им диаметрально противоположны.

Общественное питание занимает особое место в сфере услуг и играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Оно способствует решению многих социально-экономических проблем, таких как: лучшее использование продовольственных ресурсов страны, своевременное предоставление населению качественного питания, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительного труда, повышения качества учебы, эффективное использование свободного времени, что является немаловажным фактором для современного человека. Международные исследования показали, что наши соотечественники в настоящее время не слишком часто посещают предприятия общепита, если провести сравнение со странами европейского союза или североамериканского континента. Так, в России жители тратят на питание в ресторанах чуть более 10% своего дохода, а в крупных городах Канады и США соответственно – 39% и 47%.

По данным Росстата совокупный оборот рынка общественного питания в России в 2021 году увеличился на 23,5% по сравнению с 2020 годом. В прошлом году этот показатель составил 1,87 трлн. руб. против 1.44 трлн. руб. годом ранее.

Оборот лидеров рынка Европы в 2020 г. снизился до 92,6 млрд. евро (за вычетом НДС и государственной поддержки). В первый год пандемии локдауны в разных странах начались в середине марта. Многие недели и месяцы предприятия индустрии гостеприимства были закрыты из-за правительственных ограничений. Единственное, что всегда было доступно в большинстве стран: продажи навынос и на доставку.

Продажи всех участников ТОП-10 рейтинга исчисляются миллиардами. Их доля в ТОП-95 составляет более 62%, а продажи упали лишь на 16,6%. (диаграмма 1)

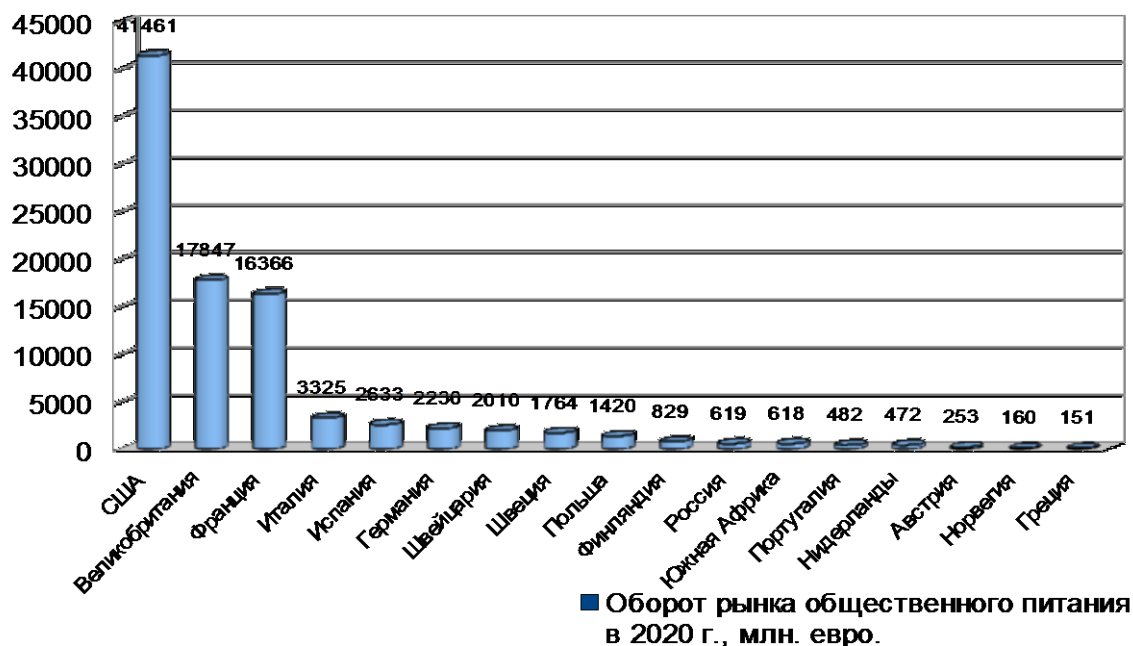


Диаграмма 1. Оборот рынка общественного питания в 2020 году.

Поиск путей преодоления этого противоречия определил цель нашего исследования, которая состоит в оценке ситуации развития, сложившейся в общественном питании в России и за рубежом.

Рыночная ниша определяется особенностью продукта, который отличается от аналогичных товаров характеристиками, и имеет определенные преимущества по сравнению с продуктами других производителей. Процесс определения ниши рынка связан с поиском свободного пространства, границ рынка, обеспечивающих экономическую эффективность функционирования субъектов общественного питания.

Что люди станут есть в будущем определяется не одной, а множеством тенденций, одни из них подкрепляют и дополняют друг друга, другие же им диаметрально противоположны. Можно выделить семь самых важных тенденций в питании:

1. Натуральность (отсутствие химических добавок) и свежесть продуктов питания, спрос на местные продукты.
2. Аутентичная пища, совпадающая с местным менталитетом.
3. Популярность веганских и вегетарианских блюд.
4. Рост популярности предприятий общественного питания с форматом работы «открытая кухня».
5. Пища для настроения — еда для управления эмоциями.
6. Хорошая «быстрая» пища — быстрое и полезное для здоровья удовольствие.
7. Пища для здоровья — новые возможности для клиентов, заботящихся о своем здоровье.

Одно можно сказать наверняка - рынок не вернется к тому, что было до пандемии. Какие же форматы предприятий общественного питания будут востребованы?

Ресторанные тренды легко адаптируются под быстроменяющиеся условия. Это стало особенно очевидно из-за сложившейся экономической ситуацией в связи с закрытием границ и оттоком иностранных туристов. Большинство экспертов отрасли сходятся во мнении, что среди самых важных трендов в текущем году - доставка и еда «навынос». Данные услуги заведения общепита стали активно развивать еще в период пандемии, и они остаются актуальным особенно среди суши-баров и пиццерий.

Мультиканальность в общепите – это комбинация онлайн - и офлайн-продаж. Большинство офлайн-заведений, внедривших изменения в свою работу, сегодня эффективнее используют свои ресурсы для роста доходов. Помимо доставки из обычных точек общепита, растет число заказов из виртуальных ресторанов, которые не принимают гостей и готовят только для доставки.

Сервисы доставки совершенствуются и внедряют в работу новые технологии, чтобы максимально упростить процесс заказа и сделать его доступным с помощью виртуальных помощников в социальных сетях, а также через сервисы, подобные «Яндекс.GO». В заведениях общепита устанавливаются планшеты служб доставки. Именно через них точки питания получают уведомления о поступающих заказах.

По мнению мировых отраслевых экспертов, будущее - за гибридной моделью офисной и удаленной работы. Растущая тенденция, в свою очередь, отразится на структуре рынка общепита. Проектный подход в работе поможет снизить затраты работодателей на содержание офисов, а также откроет новые возможности компаниям по привлечению специалистов из различных регионов. Сотрудники, в зависимости от своего местонахождения, будут искать точки общепита, находящиеся в непосредственной близости, и активнее пользоваться доставкой.

Следующий набирающий популярность тренд - автоматизация и диджитализация. Специалисты утверждают, что для эффективной работы технологии автоматизации должны быть внедрены во все направления.

Все больше рестораторов интегрируют в свою деятельность технологии для оптимизации скорости обслуживания, пути сокращения затрат на оплату труда, ведут постоянный поиск и обучение нового персонала. Заведения используют планшеты, десктопные системы заказов, киоски самообслуживания и специальные автоматизированные программы. В большей степени этот тренд актуален для форматов фастфуд и фасткэжуал.

Все чаще кафе и рестораны уходят от использования бумажных меню в целях обеспечения санитарной безопасности. Преимуществом внедрения QR-кодов считается отсутствие необходимости в дополнительном оборудовании. Наклейка на столе в заведении позволяет отсканировать меню своим смартфоном, а также оплатить заказ.

Как и во многих секторах бизнеса, в общепите набирает популярность тенденция хранить данные заведения не на собственном сервере, а в облаке. Рестораторы хотят иметь полный доступ к операционным данным своих заведений из любой точки, а не зависеть от рабочего места. Хранить данные на более безопасных удаленных серверах стали предлагать и традиционные стационарные системы автоматизации.

Роботизацию считают одним из самых эффективных методов решения проблем с персоналом в будущем. Например, международные сетевые операторы уже применяют роботизированные системы для отдельных функций приготовления блюд на кухне.

Еще один тренд в текущем году – рост числа франшиз, позволяющих избежать риски новых проектов. Мировая статистика подтверждает, что деятельность заведения общепита, ведущаяся согласно четким инструкциям, является более успешным способом ведения бизнеса.

Согласно исследованиям, люди хотят получать свой любимый продукт высшего качества. Поэтому в числе набирающих популярность трендов – ориентир на монопродукт. Например, бургерные, пиццерии, а не на несколько различных продуктов, но среднего качества. Рестораторам также рекомендуется сделать акцент на новые проекты пекарен и кондитерских, поскольку свежая выпечка пользуется спросом круглогодично.

Эксперты компании Poster утверждают, что на сегодняшний день, из-за сильной конкуренции дорогие дизайнерские рестораны становятся менее привлекательными в качестве проектов. Наиболее быстрорастущими являются заведения с акцентом на блюда с национальной кухней, в том числе пабы, кондитерские, кофейни, фастфуды. Растет число ресторанов, которые готовят еду приближенную по качеству к дорогим ресторанам, но за меньшую цену.

Сохранится тренд на использование в производстве натуральной российской продукции – грибов, корнеплодов, корней, ягод из разных регионов. Локальные продукты показали себя как отличная альтернатива зарубежным аналогам и в плане расценок, и в плане качества. Также растёт число «крафтовых» пивоварен. Более того, интересная тенденция «крафта» развивается во всем, в том числе это посуда, бокалы.

Большую популярность набирает употребление овощей и растительной пищи в качестве замены мясным продуктам. Сегодня все больше ресторанов стали предлагать своим гостям овощи не только в качестве гарнира, но и как отдельное блюдо. Согласно исследованиям, доля людей, интересующихся составом еды, растет с каждым годом. Так, почти четверть россиян придерживается той или иной диеты, а более 40% заявляют о своей приверженности к здоровому питанию.

Эти изменения происходят также под влиянием активно развивающихся технологических трендов в FoodTech. Среди наиболее популярных векторов - альтернативные белки, а именно замена белков животного происхождения на их растительные источники. В этом сегменте уже растет конкуренция между разработчиками из США, Израиля и России. Считается, что альтернативные продукты в будущем окажут большой эффект на укрепление здоровья человека.

Набирает силу тренд персонализированного питания. Растет количество людей, сдающих тесты, чтобы определить свою предрасположенность к пищевой аллергии. На рынке появляются стартапы, разрабатывающие алгоритмические диеты с рекомендациями блюд, на основании персональных анализов микрофлоры человека. Руководитель «ЭФКО Инновации» Андрей Зюзин считает, что мы находимся на пороге самой быстрой и серьезной трансформации отрасли питания в истории.

В ближайшие годы расширится сама линейка продукции FoodTech. Родион Шишков, основатель сервиса экспресс-доставки «Самокат», считает, что наше питание устарело, а еда будущего будет из пробирок и биореактора. Покупатели очень устали от однообразного ассортимента сетевых ритейлеров. Потребность уже сформировалась, и сейчас она переходит в активную фазу роста. Собственные торговые марки забирают все большую долю в продаже. Даже классические ритейлеры в будущем обратятся в сторону «DTC-брендов». Прогнозируется, что уже в 2022 году объем инвестиций в сектор существенно увеличится, а на рынке FoodTech появятся новые игроки.

Анализ тенденций деятельности предприятий общественного питания в России и за рубежом показывает высокую перспективность данной отрасли, которая выражается емкостью рынка общественного питания, высокими темпами роста отрасли. Основными тенденциями предприятий общественного питания являются:

- расширение сети специализированных предприятий общественного питания, в том числе быстрого обслуживания;
- повышение качества, экологическая безопасность продуктов;
- направленность на здоровую и питательно ценную еду;
- продукция местного производства;
- широкое использование пряных трав и блюда южно-восточной кухни;
- приоритет "авторской" кухни - приготовления одного главного продукта в исполнении разных кухонь;
- развитие "детской" темы, пищевая ценность детской пищи;
- растущий спрос на организацию качественного корпоративного питания;
- бурное развитие этнических ресторанов с различными национальными кухнями.

По прогнозам аналитиков, рынок доставки ресторанной еды будет продолжать расширяться и к 2025 году вырастет еще на 9%. Что же касается традиционных ресторанов, в которые люди ходят не только для того, чтобы вкусно поесть, но и насладиться самой атмосферой заведения, то здесь успех бизнеса во многом зависит от профессионализма персонала.

Список литературы

1. Акимова, Р. А. Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в России / Р. А. Акимова - Текст: электронный // Молодой ученый. — 2021. — № 10 (352). — С. 51-53. - URL: <https://moluch.ru/archive/352/78997/> (дата обращения: 15.03.2022).
2. Литовская, Ю.В. Функционирование рынка общественного питания в России в период кризиса: особенности и тенденции развития. –Текст: непосредственный / Ю.В. Литовская, И.А. Агеева // Современный менеджмент: теория и практика: Материалы Всероссийской научно-практической конференции. Магнитогорск, 16–17 марта 2016 года / под общей редакцией Н.В. Кузнецовой. – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорского государственного технического университета им. Г.И. Носова. - 2016. – С. 32-38.
3. Рынок общественного питания в России. – Текст: электронный // Российская ассоциация франчайзинга. – URL: <http://rusfranch.ru/presscenter/publications/3155/>
4. Изабакаров, А. И. Состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания / А.И. Изабакаров. – Текст: электронный // URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21586605>

Научный руководитель

Е.С. Дегтярёва, преподаватель

Анастасия Дмитриевна Цыганская

студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

г. Екатеринбург

САХАРОЗАМЕНИТЕЛИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА

В современных научных исследованиях можно встретиться с разными взглядами по отношению к влиянию сахара на организм человека. С одной стороны, доказано, что избыток сахара наносит вред здоровью человека и вызывает ряд заболеваний. С другой стороны, сахар – основа существования живых организмов и источник энергии человека. Он является важнейшим средством нормализации деятельности центральной нервной системы. Прогрессирующий рост заболеваний, связанных с избыточным потреблением сахара, поставил актуальную задачу поиска сахарозаменителей, не оказывающих отрицательного влияния на организм человека.

Цель работы – изучить эффективность и безопасность использования современных сахарозаменителей.

Поставленная цель потребовала решения следующих **задач**:

1. Изучить классификацию сахарозаменителей.
2. Рассмотреть характеристику отдельных представителей сахарозаменителей, относящихся к различным классам (природным, искусственным).

Сахарозаменителями называются вещества, в составе которых отсутствует сахароза, применяемые как подсластители. Подсластители относятся к группе пищевых добавок – вкусообразователей, которые необходимы для нормальной реакции организма на пищевой продукт [1]. Обычно сахарозаменители имеют меньшую калорийность по сравнению с сахаром.

Заменители сахара классифицируют по происхождению (искусственные и натуральные), по калорийности (высококалорийные, низкокалорийные, практически некалорийные), по степени сладости (с высоким и низким сахарным эквивалентом), а также по химическому составу [2].

Среди низкокалорийных сахарозаменителей выделяют вещества, имеющие ненулевую калорийность, но имеющие сладость, многократно превышающую сладость сахарозы (*интенсивные подсластители*), а также вещества, не принимающие участие в обмене веществ и не усваиваемые организмом.

К группе высококалорийных сахарозаменителей относят *фруктозу*, *ксилит* и *сорбит*, а в отдельную группу интенсивных подсластителей (химических веществ, не принимающих участия в обмене веществ; их калорийность — 0 ккал) входят *цикламат*, *сукралоза*, *неогесперидин*, *тауматин*, *глицирризин*, *стевиозид* и *лактuloза*.

Интенсивные подсластители относятся к классу пищевых добавок, поэтому их применение строго регламентируется соответствующими международными и российскими документами – гигиеническими нормативами, в которых нормируются величины их предельно допустимых концентраций (ПДК) [3].

Характеристика искусственных подсластителей как заменителей сахара приведена в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика искусственных заменителей сахара

Наименование искусственного заменителя сахара	Наименование показателей		
	Сладость по сахару	Максимальная дневная доза, мг/кг	Качество вкуса
Сахарин (E954)	400	5	Металлический привкус, послевкусие
Аспартам (E951)	200	50	Слабое послевкусие
Неотам (E961)	10000	2	Чистый вкус сахара, послевкусие отсутствует
Сакрулоза (E955)	600	5	Чистый вкус сахара, послевкусие отсутствует

Многие ученые доказали, что умеренное потребление натуральных и искусственных подсластителей в качестве безопасной замены сахарозы может решить проблему лишнего веса за счёт ограничения потребления энергии, а также заменить сахар в питании людей, страдающих сахарным диабетом.

Все синтетические сахарозаменители либо низкокалорийны, либо вообще не содержат калорий.

Я хотела бы рассмотреть один из самых популярных сахарозаменителей - стевиозид, который является самым сладким натуральным продуктом природного происхождения. Он производится из листьев растения стевия. Медовая трава - народное название стевии, известна людям с древних времен. Это многолетнее травянистое растение, родом из Южной Америки, относящееся к семейству Астровые. Благодаря своему сладкому вкусу и полезному составу листья стевии использовались у себя на родине в пищу, а также в качестве лекарственного растения на протяжении тысячелетий [4]. Калорийность стевии на 100 грамм около 15 ккал.

Польза травы стевии была отмечена еще в древности. Первоначально индейцев привлек сладкий вкус этого растения, и они начали добавлять листья стевии в чай в качестве подсластителя. Со временем они заметили пользу травы стевии для здоровья и стали применять ее от изжоги, при проблемах с

печенью, при сильной физической усталости, а также добавлять в другие лечебные сиропы.

Медовая трава способствует восстановлению нормального микробиоценоза кишечника, положительно влияет на работу печени и поджелудочной железы, на устранение аллергических диатезов у детей.

Лечебные свойства данного сахарозаменителя проявляются в снижении холестерина в плазме крови, в регуляции артериального давления, а также в нормализации уровня глюкозы в крови, что особенно важно для людей, страдающих сахарным диабетом.

Многочисленные проводимые во всем мире медико-биологические научные исследования не раз подтверждали данные о том, что гликозиды стевии не обладают токсичными, мутагенными и канцерогенными свойствами, а, напротив, имеют выраженные лекарственные свойства. Она абсолютно безопасна и не имеет противопоказаний к употреблению. Не случайно в Японии, где средняя продолжительность жизни 90 лет, и, где законом преследуется применение в производстве синтетических заменителей сахара, - стевииозид захватил до 50% сладкого рынка. Япония потребляет 90% производимой в мире стевии.

Противопоказания у стевии самые безобидные: индивидуальная непереносимость компонентов, беременность и кормление грудью.

Таким образом, на сегодняшний день сахарозаменители, в том числе стевия – отличная альтернатива применению сахара в продуктах питания. Стевия не влияет на показатели гликемии, может использоваться в продуктах питания больных сахарным диабетом не только для безопасной замены сахара, но и вследствие ее лечебных свойств.

В настоящее время существуют разные мнения о пользе сахарозаменителей и их безопасности. Проблема использования сахарозаменителей и подсластителей сейчас широко исследуется

специалистами пищевой промышленности, медицины и других сфер деятельности.

Из всего вышеизложенного, можно сделать вывод: современные сахарозаменители не так страшны, как о них иногда пишут. Чаще всего подобные материалы основаны на непроверенной информации и недостаточном количестве научных исследований и зачастую финансируются производителями сахара. Очевидные преимущества использования многих сахарозаменителей были доказаны в ходе многочисленных исследований.

Самая главная рекомендация при употреблении любого сахарозаменителя – не превышать допустимого уровня его суточного потребления. Если вы употребляете сахарозаменитель, главное знать о его свойствах.

Список литературы

1. Балаболкин, М.И. Применение подсластителей в терапии сахарного диабета /М.И. Балаболкин, Е.М. Клебанова //Сахарный диабет, 2006. - № 3. - С. 21 - 26.
2. Герасимова, В.А. Использование подслащивающих веществ в производстве пищевых продуктов /В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова //Технико-технологические проблемы сервиса, 2010. - № 12. -С.53 - 57.
3. Егорова, И.А. О пользе и вреде сахарозаменителей /И.А. Егорова, С.Г. Комарова //Успехи в химии и химической технологии, 2015. - Т.29. - № 2 (161). - С.51 – 53.
4. Кох, Е.С. Разработка подслащивающего средства на основе сухого экстракта стевии /Е.С. Кох и др. //Научные ведомости БелГУ. Серияб Медицина. Фармация, 2015. - № 16. - Вып. 31. - С. 185 – 193.

Научный руководитель

Н. В. Пирогова, преподаватель

Чередова Дарья Александровна

студентка 3 курса

Автономное учреждение «Сургутский политехнический колледж

Тюменской области, ХМАО-Югра

г. Сургут

АКТУАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ: РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА БЛЮДА СУ-ВИД

Как и мода, технология приготовления пищи динамична, она никогда не стоит на месте. Изменение вкусов и предпочтений людей в еде постоянно подвергаются изменениям. Поэтому ресторанному бизнесу необходимо всегда опережать желания клиентов, быть на шаг впереди своих конкурентов для завоевания сердец своих потребителей. В современном мире стремительно развивается общественное питание. Тренды, инновации, ноу-хау – это не просто модные слова. Они ассоциируются со всем современным, актуальным и передовым. К инновациям на кухне, прежде всего, относят современные технологии.

В последние годы жители нашей страны стараются придерживаться здорового питания. Это связано с ухудшением экологической и эпидемиологической обстановками. По мнению экспертов, тренд на здоровое питание принял общемировой характер. Большая роль в этом виде питания отводится натуральным продуктам и щадящим технологиям приготовления пищи.

В огромном количестве различных инновационных идей в сфере общественного питания все больше популяризуется технология приготовления продукции Су-вид. Технология и оборудование Су-вид изменили мышление шеф-поваров, ресторанов-обладателей звезд Мишлен в Европе 30 лет назад. Но, по сей день в нашей стране для большинства

профессионалов общественного питания, особенно в регионах, остается чем-то неизведанным. Поэтому тема актуальна и заслуживает пристального внимания, изучения и внедрения в производство.

В переводе с французского языка формулировка *sous-vide* буквально обозначает «под вакуумом». Лавры первенства по использованию этого метода принадлежат повару Жоржу Парлю, который приготовил фуа-гра в вакууме в начале 70-х годов XX века. Метод был оценен по достоинству и получил широкое распространение.

Приготовление блюд по технологии Су-вид позволяет поддерживать многие микроэлементы (витамины, белки, углеводы и жиры) продукта в неизменном состоянии, ингредиенты полностью раскрывают свой истинный вкус; консистенция любого продукта сохраняет свою однородность, все соки остаются на своих местах и наполняют наши вкусовые рецепторы новыми ощущениями. Технология предполагает увеличение времени хранения блюд без качества и большую гигиеническую безопасность в течение процесса хранения, дает возможность долгосрочного планирования производственных процессов.

Помимо инновационных технологий важным аспектом в работе предприятия общественного питания является корректное составление технологической документации. От этого напрямую зависит прибыль, репутация и конкурентоспособность заведений.

Для исследования применения технологии Су-вид, ее продвижения в городе Сургуте было проведено анкетирование с использованием Google формы. Данная платформа обеспечила ряд преимуществ: быстрое распространение, сбор и обработку данных, удобство доступа к анкете с помощью мобильного устройства, сэкономив время и ресурсы. Анкета включала в себя восемь вопросов. Респондентами стали 13 человек, это шеф-повара самых известных и популярных ресторанов города, таких как «На высоте», «Веранда», «Перчини Grill&Wine», «Гнездо беркута», «Лесной» и другие.

На вопрос «С какими актуальными технологиями производства продукции общественного питания вы знакомы?» респонденты ответили, что знакомы с технологиями: су-вид (100%); термомиксинг (7,7%); пакоджетинг (23%); куквак (30%) стефан-гриль (30%); аромадистиляция (15%).

При ответе на вопрос: «Какие технологии приготовления пищи применяете на своем предприятии?» получились такие результаты: традиционные (76%); национальные (69%); молекулярная кухня (38%); Cook&chill (93%) технологии.

Отвечая на вопрос «Знакомы ли Вы с технологией су-вид?», 46% аудитории оказались не знакомы с технологией приготовления. Но 53% все же слышали о ней.

На вопрос «Интересна ли вам технология су-вид?» 15% опрошенных респондентов отметили, что затрудняются ответить; 53% аудитории сказали, что данная технология им не интересна и 30% респондентов заинтересовались.

В ответе на вопрос «Используете ли вы технологию су-вид на своем предприятии» 76% шеф-поваров отметили, что не используют, а 23% рассказали, что практикуют су-вид на своем предприятии.

При ответе на вопрос «Хотели бы вы внедрить технологию су-вид на свое предприятие?» 84% рестораторов хотели бы внедрить данную технологию в своем заведении, а 15% этого не планируют.

Ответив на вопрос «При приготовлении блюд технологией су-вид, на какие источники технологической документации вы опираетесь?», 76% людей отметили что разрабатывают собственные ТТК, а остальная аудитория использует другие источники.

На заключительный вопрос анкеты «Считаете ли вы нужным создание сборника ТТК блюд по технологии су-вид?» 69%, представителей ресторанов ответили положительно и 30% не увидели необходимости в создании сборника.

По итогам проведенного исследования мы выяснили, что шеф-повара хотели бы более подробно изучить технологию Су-вид, продвигать ее в своем

заведении, а также обзавестись технико-технологическими картами на блюда по данной технологии.

Нами был разработан сборник технико-технологических карт (ТТК) на блюда, приготовленные по Су-вид. В данный сборник вошли рецептуры на блюда из рыбы, мяса, птицы, соусы. В качестве примера представляем ТТК на блюдо «Бифштекс рубленый», представленное на рисунке 1.

Таким образом, обобщая, можно сделать следующие выводы: технология Су-вид — настоящий прорыв в современной кулинарии. Технология, которая уже завоевала сердца мишленовских шеф-поваров и на отечественном рынке начинает набирать популярность и все уверенней входит на российские кухни, поскольку она открывает возможности для творчества, позволяет расширить привычные границы вкуса и экономить дорогие ингредиенты. Исходный вес продукта практически не меняется после приготовления, помогает добиваться неизменно высокого качества блюд.

Технико - технологическая карта № 1

Бифштекс рубленый

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) бифштекс рубленый, вырабатываемое и реализуемое в филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. Рецептура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Говядина вырезка	220	206
2	Бекон с прослойками жира	30	29
3	Соль поваренная пищевая	2	2
4	Масло сливочное несоленое	20	20
5	Масло оливковое Extra Virgin	10	10
6	Специи Перец черный молотый	1	1
7	Зелень Розмарин	2	1,7
8	ЛУКОВОЕ ПЮРЕ	60	60

Выход полуфабриката, г: 329,7

Выход готового изделия, г: 23

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборник технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическим рекомендациями для импортного сырья.

Вырезку говядины посолить, накрыть пленкой и убрать на 12 часов в холодильник. Прокрутить мясо на мясорубке стараясь укладывать фарш на пленку, таким образом, как он выходит из мясорубки. Сформировать колбасу нужным диаметром с помощью пищевой пленки и убрать в морозильную камеру чтоб колбаса подмерзла. Нарезать на равные части обжарить на оливковом масле и охладить. Упаковать все бифштексы в вакуум и поставив в су-вид на 4 часа при температуре 58 градусов, после охладить в ледяной воде. При подаче подогреть мясо до нужной температуры. Я подгреваю его при 55 град-20мин. обсушить обжарить на смеси оливкового и сливочного масла. Подать с Лукковым пюре.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Котлетная масса на разрезе однородная, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.	Корочка - золотистая, на разрезе - светлый, сероватый.	Достаточно плотная, некрошливая. Однородная, допускаются включения ингредиентов по рецептуре.	Приятный с ароматом жареного, тушеного мяса, специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт

7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,77	21,66	3,25	283,04

Ответственный за оформление ТТК _____

Рисунок 1 – ТТК на блюдо «Бифштекс рубленый»

Список литературы

1. М. Б. Кузыченко, Су-вид — современная технология тепловой обработки в общественном питании // Санэпидконтроль. Охрана труда. – 2018. - №5
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. С. 255.

Научный руководитель

Ф.Ф. Галиуллина, мастер производственного обучения

Черенков Сергей Григорьевич,

ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»,

г. Энгельс

Информационные технологии плотно проникают в нашу жизнь. Уже сложно найти сферу человеческой деятельности, в которой не задействованы вычислительные системы. Когда человек приходит в ресторан или в кафе, то видит, что возле барной стойки стоит компьютер, на котором официанты вводят заказ, который впоследствии передается поварам. Такая система очень удобна и позволяет экономить рабочее время официантов и сократить простои поваров.

Разработана специальная программа для небольших предприятий общественного питания: столовых, кафе быстрого питания, киосков с пекарской продукцией. Программа имеет 3 вида комплекта поставки. Базовый предназначен для использования в столовых и других небольших заведениях,

в которых обслуживание ведется без официантов, позволяет принимать заказ и оперативно передавать его на исполнение.

Стандартный - комплект поставки, подходящий большинству кафе. Здесь есть компоненты для работы официантов и барменов. Позволяет оперативно принимать заказ от клиента, разделять в зависимости от места приготовления и также оперативно доставлять заказ клиенту.

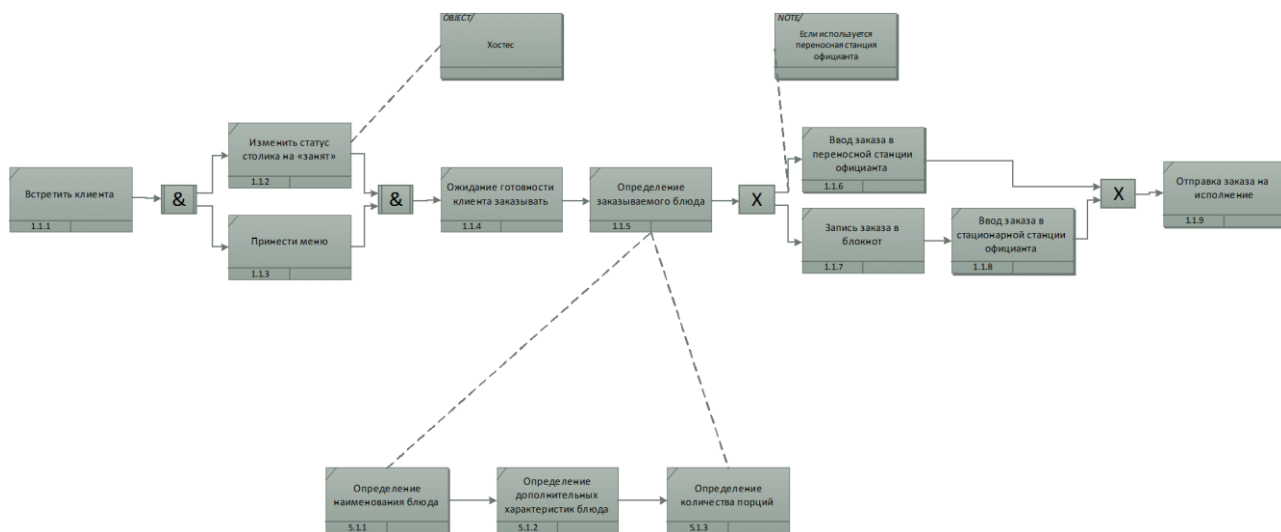
Расширенный – комплект, предназначен для заведений, в которых планируется возможность самостоятельного формирования заказа клиентом посредством клиентского интерфейса.

Полный перечень компонентов, включаемый в различные типы поставки, указан в таблице:

На рисунке 1 представлена схема работ по принятию заказа у клиента.

Компонент	Комплект поставки		
	Базовый	Стандартный	Расширенный
Ввод начальных данных	•	•	•
Контроль над работой ресторана в режиме «Онлайн»	•	•	•
Контроль над работой ресторана в режиме «Офлайн»	•	•	•
Планирование деятельности	•	•	•
Система принятия заказа	•	•	•
Система хостесс	•	•	•
Система официанта		•	•
Система бармена/повара		•	•
Система клиента			•
Система «Карманный компьютер официанта»			•

Рисунок 1

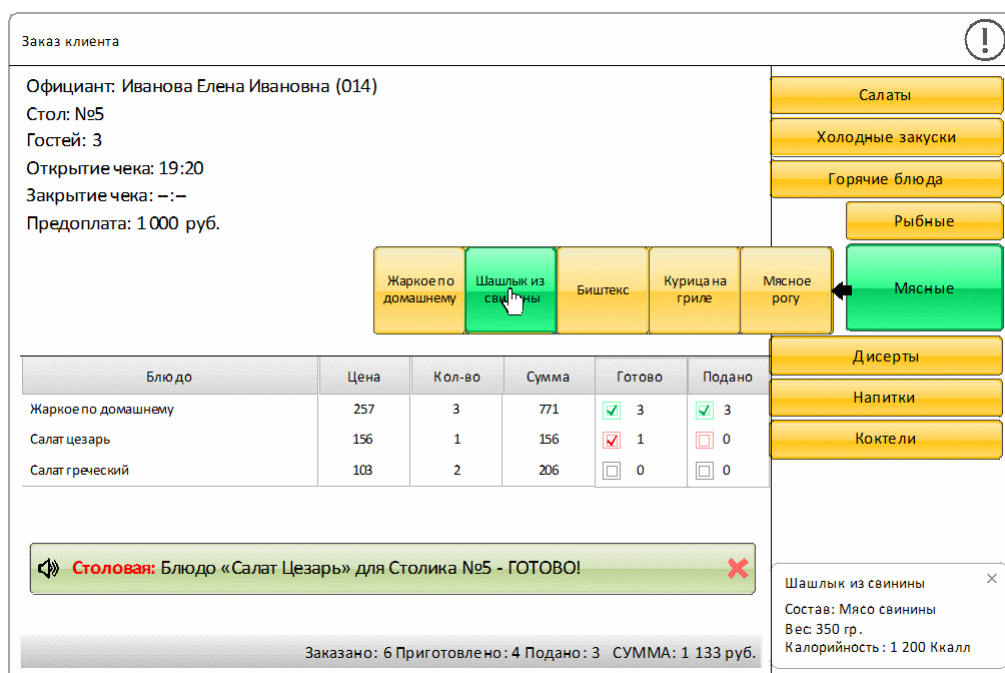


Во время составления технического задания встает вопрос о платформе реализации данной информационной системы. После рассмотрения различных вариантов разработчиками был выбран самый оптимальный – технологическая платформа «1С: Предприятие» версии 8.2. Выбор данной платформы обусловлен тем, что программный продукт «1С: Предприятие» является очень популярным и применяется на множестве предприятий для расчета заработной платы и ведения бухгалтерии. Учитывая данное обстоятельство, было принято решение о добавлении в информационную систему возможности синхронизации с другими популярными системами учета на базе «1С: Предприятие», что помогает администратору кафе в расчетах заработной платы, калькуляции и составлении отчетов. Исходя из особенностей выбранной платформы реализации, составлена реляционная модель данных, удовлетворяющая всем функциональным требованиям информационной системы, а также правилам разработки прикладных решений на базе технологической платформы «1С:Предприятие». Интерфейс

информационной системы предполагает использование на станциях формат ввода типа TouchScreen, также существует возможность использования станций клавиатурного ввода с использованием как стандартных компьютерных клавиатур, так и специальных программируемых.

На рисунке 2 пример интерфейса программы – рабочий стол официанта.

Рисунок 2



Данный программный продукт предлагает готовое решение, адаптированное к дистрибуции и внедрению в предприятиях общественного питания.

Программный продукт «1С: Предприятие: Предприятие 8. Общепит» позволяет:

1. Автоматизировать рабочие места технолога, повара, заведующего производства, калькулятора, кладовщика, бухгалтера.
2. Вести бухгалтерский и налоговый учет в общественном питании.
3. Хранить структурированный список блюд, заготовок, продуктов.
4. Вести учет товаров.

5. Использовать несколько рецептов с возможностью выбора нужной.
Схема «блюдо в блюде»

6. Вести учет заготовок.

7. Использовать особый режим учета продуктов в перерасчете на одну порцию.

Продукт Cookpad - удобный поиск по безграничной базе рецептов. В приложении много полезных функций: можно общаться с друзьями, комментировать блюда, добавлять свои фото, подписываться на понравившихся авторов и первыми видеть их новые творения.

Продукт Kitchen Stories. Вкусные и оригинальные рецепты блюд от Kitchen Stories одобрили тысячи людей. Готовить можно по инструкции с пошаговыми рекомендациями и фото, либо по видео-рецептам с советами.

Таким образом, использование ИКТ-технологий открывает большие возможности в цифровизации предприятий общественного питания.

Список литературы

1. Семакин, И. Г. Информатика. Задачник-практикум 8–11 кл. / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. – М.: Лаборатория базовых знаний, 2016. – 304 с.
2. Монахов, М. Ю. Учимся проектировать на компьютере. Элективный курс: Практикум / М. Ю. Монахов, С. Л. Солодов, Г. Е. Монахова. – М: Бином. Лаборатория знаний, 2017. – 171 с.: ил.
3. Скурихин, И.М. Как правильно питаться / И. М. Скурихин, В. А. Шатерников. – М.: Агропромиздат, 2017. – 256 с.
4. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / Л. В. Мармузова. – М.: Академия, 2018.

Научный руководитель

Старостина Анна Александровна, преподаватель

Галина Николаевна Шах

преподаватель

Учреждение образования «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

Республика Беларусь,

г. Минск

СОЗДАНИЕ И ВНЕДРЕНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ И ВОЗМОЖНОСТЕЙ СОВРЕМЕННЫХ ДИДАКТИЧЕСКИХ МЕТОДИК НА БАЗЕ ИКТ

Бурное развитие и внедрение средств информатизации и информационных технологий во все сферы жизни общества в целом и большинства его членов повлекло за собой качественное изменение самого общества, переход его в новое состояние – информационное.

Информационный ресурс - это отдельные документы в архивах, банках данных, информационных системах и других хранилищах. Иными словами - это знания, собранные и подготовленные людьми для социального использования, в нашем случае в образовательном процессе по специальности «Общественное питание».

Учить и учиться с интересом и максимальной эффективностью в современном учреждении образования, уже сегодня можно с помощью электронных образовательных ресурсов нового поколения. Для обучающегося - это существенное расширение возможностей самостоятельной работы – заглянуть в раздел, содержащий информацию, изображения, анимации и тут же проверить свои знания. Для преподавателя – это увеличение времени общения с учащимися, что особенно важно – в режиме дискуссии, а не монолога. Сегодня ЭОР позволяет экономить время, осуществить более глубокое погружение в материал, повысить мотивацию к обучению, даёт возможность одновременно использовать видео-, мультимедиа- материалы. Таким образом, используются все виды восприятия; следовательно,

закладывается основа мышления и практической деятельности обучающего. Мультимедиа ресурсы не заменяют преподавателя, но в то же время создают принципиально новые возможности для усвоения материала.

Электронный образовательный ресурс (ЭОР) по профессии «Бармен» для учебного предмета «Технология коктейлей и напитков» разработан в соответствии с утвержденной Министерством образования Республики Беларусь учебной программой.

Цель применения данного ЭОР – повышение качества информационного и методического обеспечения процесса обучения профессии «Бармен», учебному предмету «Технология коктейлей и напитков».

Данный ЭОР не только способствует развитию познавательных интересов и интеллектуальных способностей обучаемых при подготовке по профессии «Бармен», но и осуществляет поддержку существующих учебно-методических комплексов, позволяет оптимизировать учебно-познавательный процесс.

Наглядность обеспечивается набором иллюстраций и видеофрагментов. Предложенная в ЭОР информация позволяет *преподавателю* в простой и доступной форме:

- подать новый материал, объяснить его;
- проверить знания обучающихся;

обучающемуся:

- понять учебный материал;
- сформировать и закрепить знания по каждой теме;
- проверить знания;
- повторить усвоенное.

Интерфейс программы разработан с учетом специфики профессии. А сам ресурс развивает аналитические качества, пространственное воображение, творческую активность и художественный вкус.

Содержание ЭОР соответствует типовой программе изучаемого предмета. Обеспечиваются межпредметные связи с учебными предметами профессионального компонента учебного плана «Специальная технология», «Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Оборудование объектов общественного питания», «Кулинарная характеристика блюд», «Торговые вычисления» и «Производственное обучение».

Использование ЭОР способствует индивидуализации процесса обучения. Индивидуальный характер процесса обучения обеспечивается вариативностью учебного материала, возможностью выбора темпа его изучения, прохождения тестов. Учащийся может самостоятельно проходить тестовые задания несколько раз, проводить самоконтроль даже в домашних условиях.

Электронный образовательный ресурс может быть использован:

- в ходе занятия при работе с обучающимися;
- в ходе занятия при работе мини-группами, парами;
- в ходе выполнения домашнего задания;
- в процессе самостоятельного учения.

Электронный образовательный ресурс позволяет:

- иллюстрировать отдельные темы;
- закреплять и контролировать знания;
- стимулировать процесс мышления обучающихся;
- развивать воображение, творческие способности и техническое мышление.

Опыт показывает, что дидактически правильное использование ЭОР повышает уровень учебной мотивации, тем самым повышает уровень знаний обучающихся, ускоряет процесс формирования навыков и стимулирует к применению знаний, умений на практике и саморазвитию.

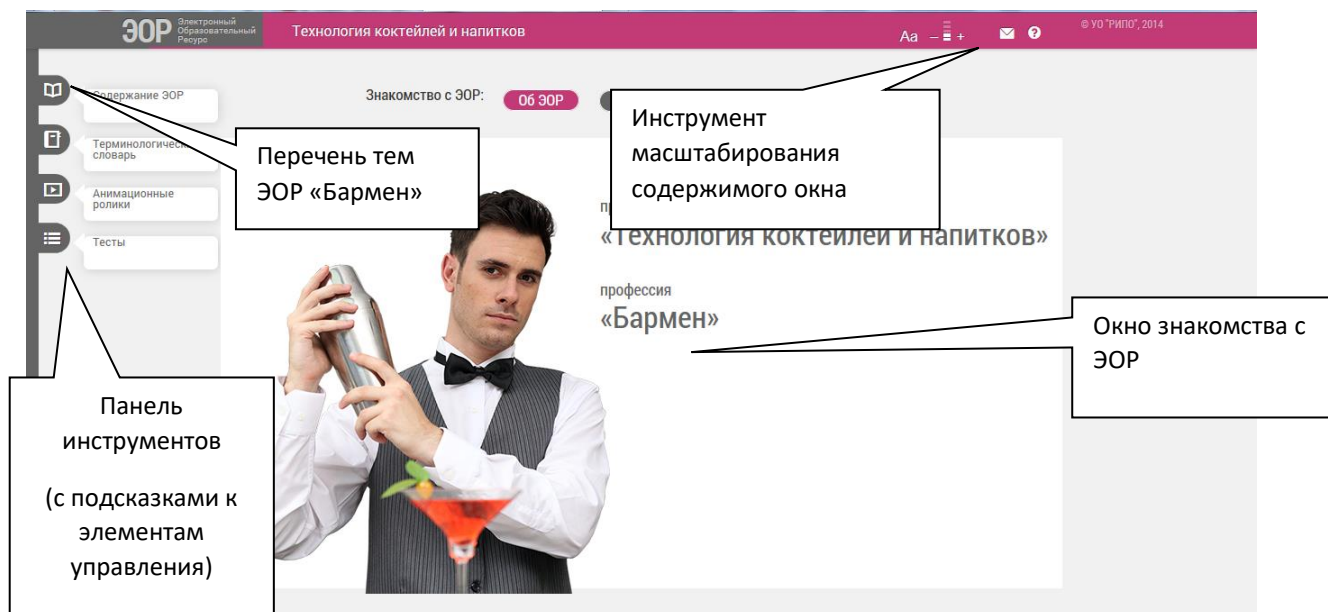


Рис. 1. Главное окно ЭОР «Технология коктейлей и напитков»

Использование электронного образовательного ресурса в образовательном процессе не должно быть целью преподавателя. Как и традиционные, электронные образовательные ресурсы остаются средством, с помощью которых преподаватель формирует картину мира учащегося об учебном предмете и профессии.

Список литературы

- 1.Ефремова Н. М. Технология приготовления напитков и коктейлей: пособие /– Мн.: Белорусская Энциклопедия имени Петруся Бровки, 2010. – 260 с.
2. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф. Евсеевский. – М.: «Евробукс», 2004. – 415 с.
- 3.Иванникова Е.И. Барное дело / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: «АСАДЕМА», 2004. – 350 с.

Интернет-ресурсы:

4. [www. barportal.bu](http://www.barportal.bu)
5. [www. barbook-ru. doc](http://www.barbook-ru. doc)
6. <http://www.barbook.ru/drinks>
7. <http://cocktailportal.com.ua/drinks>

Шемаханова Полина Александровна,

студентка 2 курса

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Самарской области

"Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж"

г. Новокуйбышевск

ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ НА ТОВАРОВЕДЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА АПЕЛЬСИНОВ.

Осенне-зимний период для жителей характеризуется как относительным снижением доступности свежих овощей и фруктов, так и ухудшением их качества за счет длительного хранения. Отчасти проблема решается торговыми сетями за счет импорта плодоовощной продукции.

Апельсин — плодое дерево; вид рода Цитрус семейства Рутовые. Плод апельсинового дерева представляет собой многогнездную ягоду, он покрыт шероховатой оранжевой кожурой. Размер, форма и окраска кожуры могут сильно отличаться в зависимости от сорта растения. Сбор урожая апельсинов производят тогда, когда плоды находятся в стадии технической зрелости с учетом стадии дозревания [7].

В торговые сети поступают апельсины уже прошедшие стадию дозревания. С момента поступления продукции в магазин и до момента реализации проходит в среднем 7-14 дней [8]. Нарушение условий хранения плодов в данный период может привести к ухудшению их товарного вида и вкусовых качеств, поэтому в нашей работе мы попытались проанализировать изменение товароведческих характеристик в зависимости от температуры. При оценке качества апельсинов автор руководствовался и ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия» [1].

Общая потеря влаги определялась по ГОСТ 28561-90 «Методы определения сухих веществ или влаги» методом высушивания до постоянной массы [2].

Определение массовой концентрации сахаров проводили ареометрическим методом в соответствии с ГОСТ 27198-87 «Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров». Метод основан на зависимости плотности виноградного сусла от массовой концентрации сахаров [3].

Определение титруемой кислотности производили методом титрования по ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки плодов и овощей. Определение титруемой кислотности» с модификацией [4,5].

Для проведения эксперимента в торговой сети были закуплены апельсины, партия была разделена на 2 части, одна из которых была помещена на хранение в отделение для фруктов холодильника, температура в котором составляла +4°C, а другая оставлена при комнатной температуре. Органолептические и химические показатели определялись в день начала эксперимента, а также на 7, 14 и 21 день хранения.

Апельсины, отобранные для исследования, оценивались по показателям внешнего вида, запаха, вкуса и наличия повреждённых и больных плодов. Полученные данные сравнивали с требованиями и нормами, указанными в ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия».

Оценка производилась органолептическим методом, результаты исследования оценивались по 10-балльной шкале. Результаты исследования представлены в таблице №1.

Таблица №1.

Изменение органолептических характеристик
плодов апельсинов при хранении.

показатель		Условия хранения
------------	--	------------------

	Продолжительность хранения, сутки	Холодильник (+4°С)	Комната (+22-24°С)
Внешний вид	0	10	10
	7	10	10
	14	9	9
	21	9	5
вкус	0	10	10
	7	10	9
	14	10	8
	21	10	7
окраска	0	10	10
	7	10	10
	14	10	9
	21	10	5
Наличие повреждений, в том числе порчи.	0	10	10
	7	10	10
	14	10	9
	21	8	5

При комнатной температуре у апельсинов на 14 сутки наблюдалось появление коричневой пятнистости, а на 21 сутки один плод из исследуемой партии покрылся налетом плесени. Изменение внешнего вида сопровождалось ухудшением вкусовых качеств плодов. Хранившиеся в холодильнике апельсины практически не изменили окраску и внешний вид, не наблюдалось наличия признаков микробиологической порчи. При хранении апельсинов в холодильной камере общая потеря влаги составила не более 1,8 %, а для плодов, хранившихся при комнатной температуре составила не более 2,5. Результаты наблюдений представлены на рисунке №1.

Вкусовые качества апельсинов зависят от сорта и места произрастания и определяются соотношением содержания органических кислот и сахаров в

плодах [6]. Влияние условий хранения на эти показатели представлено на рисунках №2 и №3. Очевидно, что потеря общих сахаров при хранении апельсинов оказалась более значительной, чем при хранении в холодильнике.

Рисунок №1.



Рисунок №2

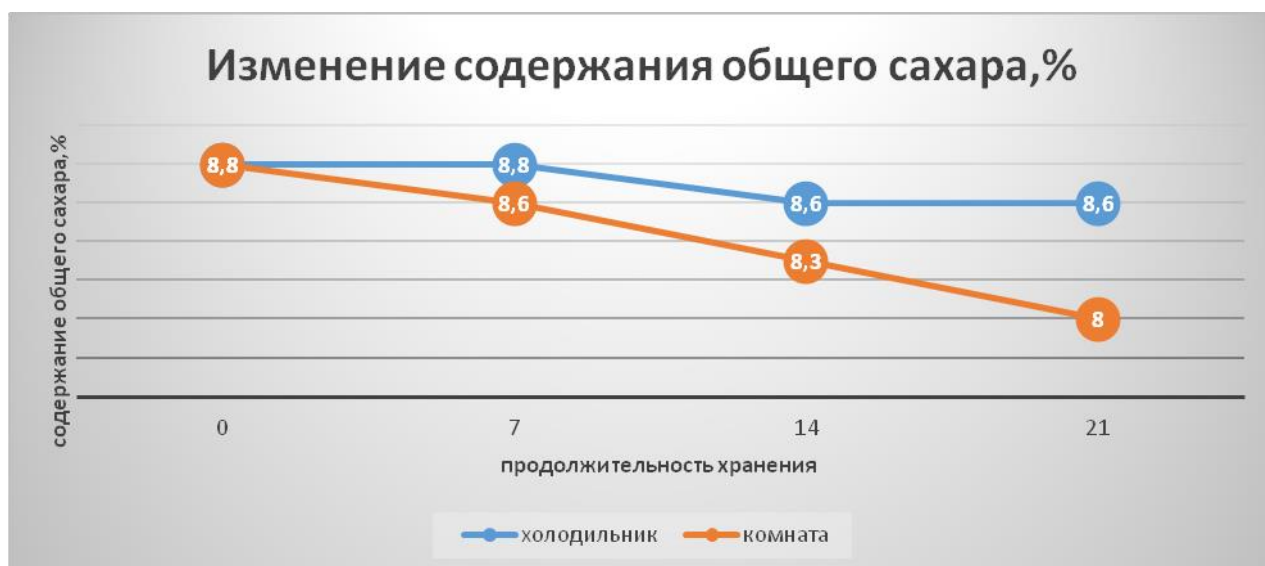


Рисунок №3.



По результатам органолептических и физико-химических исследований можно сделать следующие выводы:

1. Хранение плодов апельсинов должно проходить в условиях, соответствующих ГОСТ, во избежание потери влаги, ухудшения внешнего вида и вкусовых качеств продукта, а также развития порчи.

2. Необходимо максимально сократить время пребывания апельсинов в нерегулируемых температурных условиях во избежание потери качества реализуемой продукции и увеличения естественных потерь массы продукта.

Список литературы.

1. ГОСТ 4427-82 «Апельсины. Технические условия».
2. ГОСТ 28561-90 «Методы определения сухих веществ или влаги»
3. ГОСТ 27198-87 «Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров»
4. ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки плодов и овощей. Определение титруемой кислотности».
5. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум - М.: Издательство - торговая корпорация "Дашков и К", 2010. -149 с.
6. https://studbooks.net/63817/tovarovedenie/ekspertiza_tovarov
7. http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx
8. <https://pbprog.ru/tk/pm>

Елизавета Сергеевна Шенчукова

студентка 4 курса

ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Минобразования Чувашии

Г. Чебоксары

РАЗРАБОТКА БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Питание всегда являлось предметом регулирования со стороны государства. Государственный контроль, всегда был и остаётся необходимой структурой для мониторинга жизненного цикла продуктов питания от производителя до потребителя.

Краткий исторический обзор данной проблемы свидетельствует, что в 20 столетии решение вопросов качества производимой продукции связывалась с законами, запрещающими реализацию продуктов, качество которых отклоняется от требований санитарного законодательства. При этом мониторинг качества продукции был ориентирован на оценку конечной пищевой продукции. В такой системе оценки важную роль в историческом аспекте в системе Санэпидслужбе, которая обладала всеми юридическими правами для проверки всех производителей продуктов питания.

Контроль только конечной продукции имеет свои недостатки: контроль качества фиксирует лишь события, которые произошли, но которыми не управляет в полную меру, ни производители продукции и так же служба контроля. В этих условиях возникла новая концепция управления качеством пищевой продукции, которая основана на принципах ХАССП. Внедрение

принципов ХАССП в систему общественного питания постепенно решает проблему безопасности пищевой продукции, это же одновременно создаёт потенциально новые возможности для изменения технологических процессов кулинарной продукции. Такое направление (тренд) реально создаёт условие для практической реализации идей функционального питания в системе общественного питания.

В РФ объявлено конкретно государственным политикам, которое представлено в ряде распоряжений и постановлений правительства РФ[1]. Идею функционального питания в нашей стране активно развивают в институте питания Российский институт наук. На сегодняшний день создан официальный справочник, в котором многопланово приводится обширная информация о химическом составе Российских продуктов питания.

Этот научный труд дополнительно так же содержит сведения о функциональных потребностях организма в зависимости от пола, возраста, особенности профессиональных нагрузок на организм.

С помощью данной научной работы и руководствуясь региональными проблемами удовлетворения физической потребности населения, представляется возможным разработать новые кулинарные изделия функционального назначения.

Для питания необходимы не только продукты животного происхождения, но и растительного происхождения. С пищей человек получает вещества, которые необходимы для синтеза организмом соединений, выполняющих роль регуляторов и биохимических катализаторов: гормонов, ферментов. Чтобы эти функции осуществить в различных условиях организму должны доставляться питательные вещества определённого качества и количества.

Пищевая ценность продукта характеризуется с их энергетической ценностью, биологической ценностью, перевариваемостью, усвояемостью, приедаемостью.

Продукты растительного происхождения эволюционно составляют значительную долю в рационе человека как по общему количеству около 1300 - 1400г / сут, так и по ассортименту не менее 10- 15 наименований (в виде отдельных продуктов или в составе блюд) ежедневно. К ним относятся зерновые продукты, овощи, бобовые, фрукты, зелень, ягоды, орехи, семена, растительные масла. В питании растительные продукты являются единственными природными источниками в питании крахмала, некрахмальных полисахаридов (пищевых волокон), витаминов С и Е, β -каротина, биофлавоноидов, а также основными источниками ПНЖК, калия, магния, марганца, никеля. Пищевая ценность растительных продуктов зависит от их химического состава. Растительные пищевые продукты (овощи, корнеклубнеплоды, плоды, ягоды, бобы и некоторые злаки, грибы) занимают большое место в питании человека. Они являются основным источником углеводов, витаминов и минеральных веществ. Продукты распада пектиновых веществ в сочетании основным источником углеводов, витаминов и минеральных с другими соединениями обладают бактерицидными свойствами, они способствуют эпителизации тканей при лечении ожогов и ран. Поэтому растительные продукты широко используются в общественном питании, а так же в диетическом питании при желудочно-кишечных заболеваниях.

С учётом современной задачи функционального питания, в кулинарные изделия нужно включать продукты функционального назначения. Такой функциональный продукт шпинат, который обладают уникальным химическим составом и большими возможностями функционального воздействия на организм человека, который широко используется в мировой практике

На практике существуют два способа разработки функциональных блюд:

- 1) введение добавок соответствующих химических веществ в состав рецептуры,

2) использование сырья обогащённого соответствующими химическими веществами.

Мы в данном случае, при разработке блюд выбрали второй вариант, использование сырья обогащённого соответствующими химическими элементами, шпинат.

Шпинат не имеет яркого вкуса, как многие другие овощи, к которым мы привыкли, к тому же он не может долго храниться, как другая зелень, и быстро теряет свои свойства. А полезных свойств у шпината немало, и многие специалисты по питанию считают его в этом смысле первым среди всех овощей по крайней мере, тех, что растут в наших широтах.

В шпинате есть белки, углеводы и даже жиры; органические, насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, клетчатка, крахмал, сахара; витамины А, Е, С, Н, К, РР, много витаминов группы В, бета-каротин; кальций, магний, натрий, калий, фосфор, железо, цинк, медь, марганец, селен. В листьях шпината очень много белка: больше его только в бобовых молодой фасоли и зелёном горошке. Такие важные витамины, как А и С, в шпинате отличаются стойкостью к температурным воздействиям они сохраняются при тепловой обработке.

В составе других овощей тоже много полезных веществ, однако такой богатый состав витаминов и минералов, как в шпинате, встречается довольно редко, поэтому пользу, которую приносит этот зелёный листовой овощ, не стоит недооценивать.

Людам, часто подвергающимся стрессам на работе, шпинат помогает восстановить спокойствие и работоспособность.

Шпинат является продуктом против раковой опухоли, снижение рисков от 30% - до 50%, при ежедневном употреблении. Что немаловажно при современном ритме жизни, экологии. Я считаю это главным достоинством шпината.

Во всей мировой практике широко используется шпинат.

В рамках данного исследования разработаны 3 вида салата на основе шпината, для которого изучена органолептические и физико – химические свойства, и рассмотрены вопросы пищевой и энергетической ценности разрабатываемых блюд.

Разработаны блюда: «Салат из шпината и рукколы с томатами»; «Салат из мяса курицы со шпинатом и авокадо»; «Салат из шпината, авокадо и слабосоленой сёмги».

Для их изготовления предложено традиционная технология изготовления салата, дополненное введением стадии дополнительного диспергирования соусов для салата, для обогащения вкусовых свойств и хранимости салата.

При разработке новых блюд мы воспользовались программой Шеф Эксперт. Программа Шеф Эксперт - это программа, позволяющая ускорить и упростить составление технологической документации для продукции общественного питания, с помощью чего приготовили нормативно – техническую документацию на блюда.

При разработке технологии учтены современные требования по обеспечению и безопасности кулинарной продукции на основе принципов ХАССП. Для чего определены критические контрольные точки на отдельных стадиях изготовления салата. Выявление следующие критические контрольные точки: приём, хранение, переработка, отпуск. Допустимые параметры:

- приём: органолептические показатели, микробиологические показатели,
- хранение: соблюдение температуры хранения, товарное соседство,
- переработка: отсутствие микробиологических загрязнителей,
- отпуск: температура 14⁰С.

Таблица 1. Пищевая и энергетическая ценность 100 г разработанных блюд

Наименование блюда	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Йод мг
Салат из шпината и рукколы с томатами	2,81	8,03	3,77	98,53	11
Салат из мяса курицы со шпинатом и авокадо	14,24	11,5	1,86	167,9	2,3
Салат из шпината, авокадо и слабосоленой сёмги	7,69	12,68	1,79	152,09	6,5

Исходя из выше перечисленного по энергетической ценности более калорийным является «Салат из шпината с мясом курицы и авокадо», а с точки зрения пищевой ценности (по содержанию йода) «Салат из шпината и рукколы с томатами».

Список литературы

1 Об утверждении Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г.: распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 г. № 1873- р.

2 ГОСТ Р 51705.1 – 2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

3 ГОСТ Р ИСО22000 – 2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

4 Дмитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, Д.А. Дмитриев, Н.В. Хураськина [Текст]. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2013. - 164с.

5 Дмитриев, А.Д. Основы физиологии питания: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, [Текст]. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2006. - 232с.

6 Тутельян В.А., Нечаев А.П. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов.

Научный руководитель
Р. В. Захарова, преподаватель

Шерстова Вероника Александровна
студентка 2 курса
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области
«Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции»
г. Омск

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ – СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Современный рынок полуфабрикатов всех настолько загружен, что почти невозможно придумать что-то новое или хоть как-то удивить искушённых потребителей. Потребление пельменей в России в расчете на душу населения составляет в среднем 1,8 кг в год. Результаты исследований компании «Комкон-СПб» свидетельствуют о том, что среди жителей городов с численностью населения более 100 тыс. человек почти три четверти (72,9%) являются потребителями замороженных пельменей в упаковке (покупают такие пельмени хотя бы раз в три месяца) (см. рисунок 1). Не приобретают замороженные пельмени в упаковке 27,1% жителей российских городов.

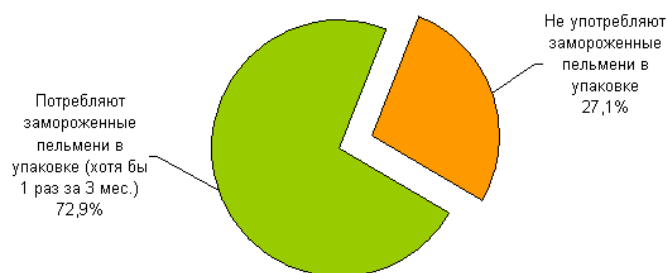


Рисунок 1 - Доля потребителей пельменей в городах с населением более 100 тыс. человек (по результатам исследований «Комкон-СПб»)

Но все люди могут употреблять пельмени с мясной начинкой, которая в данный момент разнообразна начиная от применения говядины, свинины, так и мяса птицы. Есть люди придерживающиеся вегетарианского способа питания, некоторые проблемы со здоровьем способствуют смене привычного рациона, поэтому в БПОУ «КИТЭК» на технологическом отделении ведется разработка пельменей с нутом.

Нут - ценная высокобелковая культура. Основное ее назначение продовольственное: семена употребляются в пищу в свежем и консервированном виде. Они являются источником необходимых организму человека аминокислот. В зонах выращивания нута его широко используют для продовольственных и кормовых целей, а также в качестве сырья для консервной и пищевой промышленности.

Свойства нута можно очень долго перечислять, только то, что он содержит 80 питательных веществ, уже о многом говорит. Полезные свойства нута в себя включают практически всю таблицу Менделеева, он даже содержит селен, который очень необходим для организма человека. Нут содержит 50-60 % углеводов, 20-30 % белка, 7 % жиров и примерно 12 % иных веществ - лизин - незаменимая аминокислота, фолиевая кислота, витамин В6, кроме того разные минералы. Все минералы, витамины и полезные вещества находятся в уникальной пропорции. Нут содержит большое количество нерастворимых и растворимых пищевых волокон.

Современные пищевые технологии производства изделий предусматривают широкое использование различных пищевых ингредиентов. Они не являются необходимыми компонентами пищи, но без их применения выбор пищевых продуктов был бы значительно беднее, а пищевые технологии значительно более сложными и дорогостоящими. Пищевые ингредиенты необходимы для улучшения органолептических свойств, удлинения сроков хранения, снижения калорийности пищи.

Для исследования был выбран гидромодуль базилика, обладающий не только антиоксидантной активностью, но и имеющий видовые особенности.

Гидромодуль из пряно-ароматического сырья получен методом водной экстракции в соотношении 1:25.

Важно дополнять свой пищевой рацион природными веществами – антиоксидантами, которые усиливают защиту от свободных радикалов, повышают иммунитет, устойчивость организма к воздействию неблагоприятных внешних факторов, замедляют процессы старения.

Важную роль в совершенствовании технологии пищевых продуктов и методов экономического анализа играет использование современных компьютерных систем в решении рецептурной задачи. Среди различных моделей технологических процессов особое место занимают так называемые линейные модели, т.е. модели, где математические зависимости (равенства или неравенства) – линейны относительно всех переменных величин, включенных в модель. Сущность задач такого рода заключается в том, чтобы из множества возможных вариантов исследуемого процесса выбрать по заданному признаку (критерию) оптимальный вариант [3].

Систему линейных балансовых уравнений решаем в программе Microsoft EXCEL с использованием функции «Поиск решения». В результате получаем рецептурупельменей с себестоимостью равной 11899,25 рублей за 100 кг продукта. При выборе критерия оптимизации – «максимальная себестоимость продукта» - достаточно выбрать соответствующую ячейку в окне надстройки «Поиск решения».

Данный метод назван матричным методом, так как информационная матрица данных формируется в виде строк и столбцов – матрицы заданной размерности.

Разработанный матричный метод проектирования многокомпонентных продуктов отличается простотой и наглядностью при своей реализации. С использованием современного математического аппарата сложные рецептурные задачи конструирования многокомпонентных продуктов творчески решаются без потери оперативности управления производством.

Включая в матричный метод операции оптимизации, т.е. функцию цели, можно разработать рецептуру продукта с заданными свойствами.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1														
2					Массовая доля, %				Цена,	Содержание, кг				
3					жира	белка	углевод	воды	руб./кг	жира	белка	углеводов	воды	Энерг
4		Ингредиенты	X	Масса, кг										ценность
5		Сырье несоленое, кг на 100 кг												
6		Нут	x1	100,00	4,32	20,10	46,16	14,00	105,00	4,32	20,10	46,16	14,00	292,38
7		Итого		100,00					10500					
8		Привнеси и материалы, кг на 100 кг несоленого сырья												
9		Соль поваренная пищевая	x2	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
10		Базилик	x3	0,10	3,26	10,95	38,31	10,51	65,00	0,00	0,01	0,04	0,01	0,22
11		Перец черный душистый	x4	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	18,53	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
12		Яйца	x5	4,00	19,20	16,70	0,30	3,10	50,00	0,77	0,77	0,77	0,77	0,77
13		Морковь	x6	2,00	0,20	1,70	3,30	3,70	25,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
14		Лук	x7	2,00	0,30	1,80	3,90	3,60	25,00	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
15		Мука пшеничная в/сорт	x8	36,00	2,20	14,20	33,10	0,60	30,00	0,79	0,79	0,79	0,79	0,79
16		Итого		46,20					1399,25					
17		Суточная потребность человека, гр			70,0	70,0	40,0							
18		% соответствия суточной потребности			7,46	32,86	73,76							
19		Стандарт продукта			5,9	26,0	58,3	9,9			20,1	47,77	15,58	
20		Функция цели							11899,25					ккал 294,17
21		Балансовые уравнения			5,9	26,0	58,3	9,9						ккал 375,3968
22		Соотношение ЖБ:У			1,0	4,4	9,9							кДж 1229,617
23		Стандарт ЖБ:У			1	1	4							
24		% соответствия соотношения												
25		между ЖБ:У в продукте/к стандарту			100,0	440,5	247,2							
26														

Рисунок 2 –Фрагмент оптимизации рецептурыпельменей в системе EXCEL

Таким образом, конструирование многокомпонентных продуктов позволяет рационально использовать ресурсы и прочее дорогостоящее сырье, расширить ассортимент конкурентоспособных продуктов с привлекательными для потребителя органолептическими показателями, повышенной пищевой и биологической ценностью и обладающих заданными свойствами.

В качестве итога проведенного обзора сформулируем краткие выводы.

Рынокпельменей в России – один из наиболее интенсивно развивающихся товарных рынков. На сегодняшний день российский рынокпельменей приближается к стадии насыщения, на нем наблюдается перераспределение потребителей.

В связи с ярко выраженной конкуренцией на рынкепельменей российские производители серьезное внимание уделяют разработке маркетинговых стратегий продвижения своих торговых марок.

Функциональные пельмени – сегмент рынка до конца не исследованный и требующий разработок и внедрения, особенно для людей с ограничением в питании.

Список литературы

1. Жаринов, А.И., Дыдыкин А.С. Современные тренды ассортимента мясопродуктов. Принципы систематизации. Журнал Мясная индустрия апрель 2016, с 19
2. Бобренева И.В., Степанов В.И. Разработка перспективных видов ингредиентов на основе вторичного растительного сырья. Журнал Мясная индустрия, сентябрь 2016 с. 36
3. Лисин, П. А. Композиционное моделирование многокомпонентных молочных продуктов / П. А. Лисин, Л. Е. Мартемьянова // Мясная промышленность Сибири.: 5-й специализир. конгр. Сибири. – Барнаул, 2006. – С. 87-90.
4. Система межрегиональных маркетинговых центров [Электронный ресурс] /Любимое блюдо студентов (Обзор российского рынка пельменей) Режим доступа: <http://www.marketcenter.ru/content/doc-0-6581.html>— Загл. с экрана.

Научный руководитель
Ю.С. Савельева, преподаватель

Эрцикова Анна Николаевна

преподаватель

Государственное автономное профессиональное учреждение

Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции

Минобразования Чувашии

г. Чебоксары

РОЛЬ НАСТАВНИКА В ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ К ЧЕМПИОНАТУ МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ

Одним из ключевых условий инновационного развития и конкурентоспособности российской экономики является формирование и развитие кадрового потенциала [1].

Современные образовательные реформы в России активизировали поиск новых методологических оснований, концепций и инноваций в деятельности среднего профессионального образования.

Важнейшей задачей системы среднего профессионального образования является совершенствование подготовки специалистов и повышение уровня профессиональных знаний, формирование у студентов системного мышления, ориентированного на эффективное использования приобретенных навыков в будущей практической деятельности. Решение поставленной задачи достигается различными дидактическими приемами, среди которых одно из важных мест занимает проведение профессиональных конкурсов и олимпиад.

Привлечение обучающихся к участию в них позволяет усилить практическую направленность профессионального образования.. Участие в конкурсе дает колоссальную практику студентам и четкие представления о выбранной профессии, формирует творческую самостоятельность, правильную самооценку и самоопределение в профессиональной среде.

В настоящее время ежегодно проводятся региональные и Всероссийские олимпиады профессионального мастерства, региональные этапы чемпионата

«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), победители которых принимают участие во Всероссийском и мировом этапах.

Сегодня в нашей стране движение WorldSkills набирает всё большую силу, и оно направлено на повышение престижа рабочих профессий и квалификации работников, на привлечение молодежи в производственные секторы экономики, а также на совершенствование квалификационных стандартов по рабочим профессиям и специальностям профессионального образования с учетом национальных и международных требований к профессиональным компетенциям.

С движением Молодые профессионалы я знакома с 2017 года, когда впервые в Чувашской Республике был проведен чемпионат по компетенции «Администрирование отеля», в котором студент нашего техникума занял призовое 2 место. После участия в нескольких чемпионатах WORLDSKILLS стало понятно, что для достижений и побед нужно работать и над совершенствованием содержания образования, и над повышением качества обучения, и над внедрением преподавателями современных образовательных технологий.

В подготовке студентов к профессиональным конкурсам WorldSkills огромную роль играет наставник. Ведь именно он становится для ребят «путеводителем», помощником в организации подготовки к чемпионату и создателем благоприятного климата. Об этом свидетельствует моя история чемпионатов по компетенции «Администрирование отеля»

Год	Наименование чемпионата	ФИО участника	Моя роль на чемпионате	Результат участия
2017	VI Региональный (открытый) чемпионат "Молодые профессионалы в Чувашской Республике	Никифоров А.С.	Эксперт-компатриот, подготовка к чемпионату	Диплом 2 место
2019	VII Региональный (открытый) чемпионат "Молодые профессионалы в Чувашской Республике	Ковязина Д.С.	Эксперт-компатриот, подготовка к чемпионату	Диплом 3 место

2020	VIII Региональный (открытый) чемпионат "Молодые профессионалы" в Чувашской Республике	Дубровский И.В.	Эксперт-компатриот, подготовка к чемпионату	Диплом 1 место
		Ковязина Д.С.		Диплом 2 место
2020	Отборочные соревнования на НЧ 2020	Дубровский И.В.	Эксперт - компатриот, подготовка к НЧ	Медальон за профессионализм
2021	IX Региональный (открытый) чемпионат "Молодые профессионалы" в Чувашской Республике	Ковязина Д.С.	Эксперт-компатриот, подготовка к чемпионату	Диплом 1 место
2021	Отборочные соревнования на НЧ 2021 Великий Новгород	Ковязина Д.С.	Эксперт - компатриот, подготовка к НЧ	Свидетельство
2022	X Региональный (открытый) чемпионат "Молодые профессионалы" в Чувашской Республике	Смолева Е.В.	Эксперт-компатриот, подготовка к чемпионату	Диплом 3 место

Побывав на многих чемпионатах (региональных, отборочных) понимаешь, что для успешной подготовки участников к чемпионату нужно работать над своей квалификацией. В 2017 году я прошла курсы повышения квалификации «Подготовка кадров в соответствии с требованиями ФГОС СПО по топ-50 с учетом стандартов движения WorldSkills», в 2018 году – курсы повышения квалификации на базе МЦК в области искусства, дизайна и сферы услуг, «Программа и реализация образовательных программ СПО с соответствии с ФГОС по топ -50.», 2021 году – получила свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам WorldSkills в рамках своего региона, также в 2021 году прошла курсы повышения квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Администрирование отеля».

В моей работе наставника выстроена система методов подготовки студентов, участвующих в профессиональных конкурсах, которая нашла отражение в авторской Программе подготовки к Отборочным соревнованиям по

компетенции «Администрирование отеля» в Чувашской Республике. Основное внимание при подготовке к конкурсам направлено на формирование мотивации, стараюсь не только передать собственный опыт, но и укрепить у студента веру в свои профессиональные возможности, в достижение успеха. На своих занятиях я постоянно поддерживаю интерес студентов к профессии, акцентирую внимание на развитие их профессиональных и общих компетентностей.

С 2021 года являюсь наставником проекта по ранней профориентации школьников «Билет в будущее» по компетенции «Специалист по гостеприимству: администратор отеля». В рамках этого разработана программа проведения профессиональных проб по компетенции начинающего и продвинутого уровня. В ходе реализации данного проекта были проведены профессиональные пробы со школьниками 5-9 классов школ Чувашской республики.

В профессиональной подготовке студентов мы, педагоги техникума, большое внимание уделяем новым технологиям, стараемся следить за индустрией и давать студентам те навыки, которые они могут применить в реальной работе.

Для реализации и воплощения педагогических идей в Чебоксарском техникуме технологии питания и коммерции созданы все необходимые условия. Я верю, что слаженная работа и взаимодействие нашего коллектива приведут нас к будущим победам в чемпионате.

Список литературы

1. Антипин С.Г. Традиции наставничества в истории отечественного образования: автореф. дисс.... к.п.н. [Текст] / С.Г. Антипин. – Нижний Новгород, 2019. – 24 с.
2. Башарина, О. В. Теоретические основы проблемы кадрового обеспечения региональной экономики [Текст] / О. В. Башарина // Инновационное развитие профессионального образования. – 2018. – №2 (18). – С. 19-28.

Явурек Ангелина Александровна

студентка 3 курса

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Колледж индустрии питания, торговли и
сферы услуг»

г. Томск

МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ПОДАЧИ БЛЮД ФЛАМБЕ

Сфера общественного питания является очень популярной, открывается всё больше и больше заведений и предпринимателям приходится придумывать новые интересные «фишки», чтобы привлечь целевую аудиторию. Одна из необычных и актуальных «фишек», говорящая о высоком уровне предприятия и квалификации персонала – это приготовление и подача блюд фламбе [2] непосредственно перед гостями заведения. Приготовление и подача блюд фламбе уместна в ресторанах формата Fine dining, высшего класса и класса люкс. В городе Томске есть предприятия общественного питания, например, «Pro-кофе», «Кухтерин», «ШашлыкOFF», где подают готовые блюда и поджигают их перед гостями.

Цель: разработка мастер-класса для официантов на примере приготовления и подачи блюда «Ананасы фламбе» методом геридон сервис.

Особенно это актуально при внедрении нового блюда и новой подачи.

Для чего нужно проводить такие обучающие мастер-классы?

1. Ознакомить обслуживающий персонал с понятием фламбе, историей. Это поможет им не только в расширении своих знаний, но и для интерактива с гостями при выполнении заказа.

2. Изучить требования по технике безопасности при приготовлении блюд в данном исполнении.

3. Формировать практические навыки приготовления блюд фламбе.
4. Стандартное исполнение услуги каждым официантом.

Данной теме посвящено мало литературы и статей. Лишь в учебниках Кучер Л.С. и Шкуратовой Л.М., Келлинг и Фогель предоставлено немного информации о приготовлении и подаче блюд фламбе непосредственно перед гостями. В телевизионных передачах, интернет-ресурсах посвященных туризму и ресторанному сервису, можно увидеть, как блюда фламбе готовят и подают в ресторанах мира и России [3].

При подготовке мастер-класса тщательно подготовиться, начиная от того кто будет проводить, до раздаточного материала. Подготовить оборудование, посуду, мебель. Изучить историю.

Неизвестно, кто придумал фламбе первым, но официально «родительницей» этого феерического приема принято считать Францию. Ведь фламбирование, или фламбе, происходит от французского слова «flamber», что в переводе значит «пылать», «пламенеть» [1].

Фламбировать можно всё. Абсолютно. Ограничений нет. Так, в немецких ресторанах чаще всего фламбируют мясные и рыбные блюда, в азиатских – фрукты. А некоторые рецепты позволяют фламбировать даже блины на сковороде. Блюда фламбе придутся по душе даже самым искушенным гурманам кулинарии. Это в своем роде шоу [4].

Прежде, чем можно будет допустить сотрудника к приготовлению блюда фламбе, он должен будет изучить требования к персоналу и прослушать инструктаж по технике безопасности.

Требования к персоналу:

- наличие спецодежды;
- чистые руки;
- собранные волосы;
- знание рецептуры и технологии приготовления блюда;
- знание правил пожарной безопасности,
- квалификация официанта 3-4 разряд.

Техника безопасности:

1. На этапе добавления нужно проявлять очень большую осторожность. Соседство паров спирта и открытый огонь плиты или гриля может привести к взрыву бутылки в руках. Чтобы избежать этого, нужно снять сковородку с огня.

2. Никогда не наливать алкоголь прямо из бутылки рядом с открытым пламенем!

3. Не переносите блюдо, пока оно пылает.

4. Фламбирование в зале, непосредственно перед гостями выполнять на особой сервировочной тележке (геридон), либо на приставном столе на специальной горелке, который располагаются на небольшом расстоянии от стола гостей, но с условием хорошего обзора.

5. Обязательно держать под рукой большую металлическую крышку, чтобы немедленно прекратить горение, если оно выйдет из-под контроля.

6. Для фламбирования используют специальную сковороду – фламбелан. Она отличается высокими закругленными бортиками и длинной хватистой ручкой, которая не нагревается при приготовлении.

7. Перед приготовлением проверить работу горелки, проверить наличие газа в баллоне, чтобы хватило на приготовление.

Для приготовления блюда «Ананасы фламбе» понадобятся инвентарь, посуда, ингредиенты согласно методу подачи и рецептуре.

1. Инвентарь и посуда:

- 1 газовая плита (горелка),

- 1 сковорода,

- 4 фарлегера (универсальные приборы в паре),

- 2 чайные ложки,

- 1 столовая вилка (для лимона),

- 1 (для 1 гостя) тарелка десертная мелкая для порционирования и подачи,

- 2 тарелки мелкие столовые для чистых и использованных фарлегеров.

2. Ингредиенты на 1 порцию, которые подготавливают на производстве (кухня и бар-сервис):

- ананасовые дольки – 4 шт.;
- сахарный песок – 2 столовые ложки;
- сливочное масло – 10 г.;
- лимон – ½ часть;
- ананасовый сок – 6-10 столовых ложек;
- ликер апельсиновый – 2-3 столовые ложки;
- ром белый – 50 мл.

Перед приготовлением важна правильная организация рабочего места. Оборудование, посуда и ингредиенты расположены на «своем месте».

Технология приготовления. Пошаговые действия

1. Включить горелку.
2. Настроить средний огонь. Прогреть сковороду на огне.
3. Добавить сахар. Разровнять ложкой по плоскости сковороды.
3. Как только сахар станет прозрачным, добавить сливочное масло и размешать его лимоном, насаженным на вилку.
4. Добавить через фарлегеры сок и полностью растворить сахар, помешивая лимоном (средний огонь).
5. Добавить ликер для ароматики, помешивая лимоном: в это время выпаривается алкоголь, а аромат остаётся.
6. Добавить дольки ананаса, через 1-2 минуты дольки перевернуть, поливая соусом с каждой стороны.
7. Довести соус до густой консистенции.
8. Сдвинуть дольки ананасы на ближнюю к ручке часть сковороды.
9. Увеличить огонь на максимум. Прогреть в течение 4-8 секунд дальнюю от ручки часть сковороды, после всю поверхность.
10. Снять с огня сковороду. В левую руку берем сосуд с крепким алкоголем. Повернуться со сковородой в левую сторону на 90° от подсобного стола.

11. Взять ёмкость с крепким алкоголем (левая рука).
12. Налить алкоголь в дальнюю часть сковороды, вернуться в исходное положение, поднеся сковороду к пламени горелки. Оно должно охватить испарения крепкого алкоголя;
13. Производим фламбе – процесс карамелизации продукта за счет поджигания крепкого алкоголя.
14. После того, как алкоголь потухнет, перемешать ананасы в соусе и выпарить алкоголь.
15. Уменьшить огонь до среднего.
16. Довести соус до консистенции сгущенного молока.
17. Выключить огонь.
13. Переложить ананасы на десертную тарелку фарлегерами. Украсить [5].

Таким образом, мастер дает официантам пошаговую инструкцию. Сначала они наблюдают за приготовлением. Затем идет пошаговая отработка приготовления блюда. Такие мастер-классы способствуют качественному обучению для профессионального самостоятельного исполнения.

Список литературы:

1. Фламбе: обжигаяще красиво <https://glinskaya.com.ua/blog/flambe-obzhigayushhe-krasivo>
2. Фламбе Flambé Википедия [site:tftwiki.ru https://tftwiki.ru/wiki/Flambé](https://tftwiki.ru/wiki/Flambé)
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова : Учебник. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544с.
4. Мрыхина Е. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Е. Мрыхина : Учебник. – М.: Издательство Форум, 2018.
5. Видеолекция <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/krevetki-flambe/>

Научный руководитель
О.Д. Болотова, преподаватель

Сборник содержит научные статьи и тезисы участников Международной научно-практической конференции «Современные тенденции и перспективы развития общественного питания, сервиса и туризма». В сборнике научных трудов рассматриваются актуальные направления развития сферы общественного питания и гостеприимства в России и за рубежом.

ИЗДАТЕЛЬСТВО