

Формирование компетенции «Оформление блюд» в соответствии с требованиями отборочной олимпиады Московской области в рамках движения World Skills Russia

На современном этапе развития общества происходит реформирование системы образования России в соответствии с запросами рынка труда, претерпевающего постоянные изменения. Выпускник профессионального училища будет конкурентоспособным при условии, если он обладает профессиональными умениями, комплексом интеллектуальных и социальных умений, которые позволяют быстро адаптироваться в изменяющихся условиях действительности. Кроме формирования компетенций по приготовлению блюд, необходимо уделять пристальное внимание красивому оформлению, подчеркнуть, что блюдо, имеющее привлекательный вид вызывает аппетит, удовольствие, а это способствует лучшему усвоению пищи.

Известно, что на развитие эстетического вкуса влияют не только природа и искусство, но и окружающие вещи, предметы быта, если они выполнены с должным художественным вкусом. Воспитанию хорошего вкуса и творческой активности у учащихся могут способствовать занятия по сервировке стола, оформлению бутербродов, салатов, вторых блюд и кондитерских изделий.

Можно рассмотреть этапы формирования компетенции «Оформление блюд» на конкретном примере. В сентябре 2013 года в Солнечногорске проходила отборочная олимпиада в рамках международного движения World Skills Russia по компетенции «Поварское дело». В олимпиаде принимали участие 38 учащихся профессиональных училищ, колледжей, техникумов Московской области. Оценивало работы жюри из 12 экспертов во главе с национальным экспертом World Skills Russia Смирновым Денисом Витальевичем. Я тоже принимала участие в конкурсе в числе экспертов.

Конкурсное задание состояло из двух этапов – приготовления салата или холодной закуски с обязательным использованием тыквы и приготовление горячего блюда из говяжьей вырезки с гарниром. За два часа блюда следовало приготовить, оформить и подать на демонстрационный стол.

Нашим участником стал Вадим Лапшин. Очень вдумчиво и творчески работала команда «тренеров» - мастеров и преподавателей нашего

училища над подготовкой к конкурсу. Мы постарались продумать и учесть все – и внешний вид участника, его форму, и необходимые поварские инструменты, и дополнительное оборудование, и дополнительные продукты.

Подбирали и апробировали различные варианты салата и горячего блюда, ну и, разумеется, работали над оформлением блюд.

Критерии оценки были очень строгими и охватывали весь процесс приготовления блюд. Оценивалось буквально все: гигиенические и санитарные требования, кулинарные навыки, навыки работы с продуктами, планирование и ведение процесса приготовления блюд, время и температура подачи, использование обязательных ингредиентов, ну и, конечно, презентация блюда – вкус, цвет, баланс, композиция, стиль, креативность.

Наш участник не подвел, мы заняли почетное третье призовое место с вручением диплома от WorldSkills Russia международного образца.

Кстати, именно внешний вид нашего конкурсного горячего блюда привлек особое внимание национального эксперта, он даже описал остальным членам жюри достоинства оформления блюда, подчеркнув, что оно вполне соответствует международным современным тенденциям.

А после конкурса во всех группах были проведены занятия с анализом результатов – мы смотрели фотоматериалы, оценивали различные варианты оформления конкурсных блюд. Очень полезным стало распознавание типичных ошибок в оформлении блюд.

Мною задавались вопросы:

- Какие недостатки или достоинства в данном блюде?
- Что не так в оформлении того или иного блюда?
- Что бы вы изменили или добавили?
- Можете ли вы по внешнему виду блюда указать на ошибки в технологии приготовления? – и т.д.

С неизменным интересом проходили такие занятия в группах, и когда на фото появлялись наши конкурсные блюда – их рассматривали с гордостью, оценивали позитивно и с хорошим настроением продолжали

изучать фотоматериалы, благо их было предостаточно – 38 салатов и столько же горячих блюд.

Очень важно отмечать при этом, что блюдо, даже очень красиво оформленное, должно быть в первую очередь вкусным, а оформление должно лишь подчеркивать вкус, а не доминировать над ним. (Отмечу при этом, что наши нежные говяжьи рулетики «Де Лис» в гранатово-ежевичном соусе при дегустации были съедены практически без остатка.)

С древнейших времен люди придавали огромное значение не только вкусу блюда, но и его внешнему виду - оформлению и украшению. Еще древние римляне и греки старались как можно изощреннее украсить кушанья, а пиры древних славян поражали иноземных гостей не столько пышностью и изобилием, сколько мастерским оформлением блюд.

А уж о непревзойденной кухне французских королей даже говорить не приходится.

Впрочем, русские дворяне тоже знали, чем удивить своих гостей. Описания кушаний, которые подавали к столу знати в XVIII — XIX вв., можно сравнить разве что с поэмами. И надо сказать, украшения блюд не ограничивались банальными фигурками и цветочками из овощей и фруктов. Лучшие повара вместе с придворными художниками и скульпторами возводили на столе настоящие архитектурные сооружения - дворцы, замки, фонтаны, а также разбивали сады. Но и этого великолепия им казалось мало: в саду гуляли звери, летали птицы, возле фонтанов сидели ангелы, в цветниках порхали бабочки.

В настоящее время искусство украшения блюд отличается большей сдержанностью. Современных кулинаров-дизайнеров, как правило, привлекает игра линий и цветовых элементов, а также нарочитая асимметрия. Разумеется, они не отказываются от украшения блюд фигурками из различных продуктов, цветами из овощей и фруктов, узорами из карамели, крема и шоколада и т. п. И нельзя сказать, что на фоне произведений кулинарного искусства прошлых веков кушанья, оформленные современными мастерами, проигрывают. Если смотреть на них с точки зрения течений в искусстве, то это, скорее, импрессионизм, модернизм, а иногда даже абстракционизм. На уроках кулинарии и на практических занятиях мы знакомим учащихся с историческими и современными

тенденциями в оформлении блюд, мы пользуемся при этом специальной литературой, фото- и видеоматериалами, а также Интернетом.

При прохождении той или иной темы мастер производственного обучения должен рассказать учащимся о значении красиво оформленного блюда, подчеркнуть, что блюдо, имеющее привлекательный вид вызывает аппетит, удовольствие, а это способствует лучшему усвоению пищи. Особенно важно красиво оформлять закуски, так как они подаются перед основным блюдом.

При оформлении блюд следует соблюдать чувство меры. Не следует одно блюдо оформлять большим количеством украшений, так как они не будут красиво смотреться и будут «спорить» друг с другом. Нельзя, например, рядом укладывать по цвету одинаковые овощи.

В кулинарии применяются различные формы нарезки овощей в зависимости от их использования и назначения. Рассказывая о формах, постоянной нарезки овощей, преподаватель обращает внимание учащихся на то, что однородные овощи (одинаково нарезанные по величине и форме) при тепловой обработке достигают готовности одновременно и придают блюдам красивый вид.

Готовя гарнир к холодным и горячим блюдам, используют сложную нарезку овощей (бочонки, груши, шарики, чесночки). Для оформления холодных блюд и закусок применяют фигурную нарезку (звездочки, гребешки, бантики и т.д.). Мы должны научить учащихся выполнять различные украшения переходя от простых к сложным.

С большим интересом выполняют учащиеся работу по приготовлению закусочных бутербродов и салатов с использованием различных овощей. Здесь тоже каждый учащийся может проявить свое творчество.

Большие возможности для развития эстетического вкуса учащихся заложены в работе по приготовлению фигурных изделий из теста. Начиная эту работу, преподаватель должен рассказать учащимся о том, что декоративные фигурки из теста выпекались народными умельцами с давних времен во многих странах. Они были обязательным элементом народных празднеств. В дальнейшем такие фигурки утратили обрядовое значение и их стали выпекать для детей, украшая цветной глазурью.

В процессе работы с пищевыми продуктами мы должны приучать ребят к мысли о том, что красиво оформлять кулинарные блюда и кондитерские изделия следует не только к праздничному, но и к повседневному столу. Это

вырабатывает стремление постоянно создавать вокруг себя красоту, способствует развитию хорошего вкуса, умения аккуратно вести себя за столом.

В результате таких занятий в сознании учащихся остается много приятных впечатлений, развиваются творческие способности, становится более внимательным глаз и умелой рука.

Каждого ли учащегося мы можем сделать мастером «высокой кулинарии»? Безусловно, нет – так же, как не каждый из нас может стать художником или поэтом, нужен талант. Но прививать начала вкуса и направлять будущую профессиональную деятельность на творческий подход - вполне в наших силах.