

**Тамбовское областное государственное
бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Индустриально-промышленный техникум»**

Исследовательский проект

**Развитие креативных способностей у будущих
поваров, кондитеров с применением новой суши-
технологии в приготовлении блюд из рыбы**



Ф.И.О. соискателя: Глазиков С.С.

студент 3 курса группы 1

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

ТОГБПОУ «Индустриально-

промышленный техникум»

Руководитель: Третьякова О.Е.,

мастер производственного обучения

Рассказово, 2018

Посуда в ресторане не обязательно должна быть серебряной, но повар должен быть золотой.

Актуальность темы и проблем. В постоянно меняющихся условиях нашей страны, будущему повару, кондитеру будет очень сложно чем-то удивить своего работодателя на собеседовании, чтоб его приняли на работу. Помимо тех стандартных требований, которым должен соответствовать выпускник, помимо общих и профессиональных компетенций, которыми должен обладать, он еще должен быть креативным, если желает оставаться на рынке труда конкурентоспособным. Но, как показывает практика, не все будущие профессионалы своего дела обладают данной творческой способностью, поэтому проблема отсутствия креативных способностей у будущих поваров, кондитеров очень значима. На сегодняшний день также и актуальна тема приготовления блюд из рыбы в виде суши и роллов. Если раньше мы эти блюда воспринимали как диковинку, то сегодня они прочно вошли в нашу жизнь, организаций общественного питания, но, к сожалению, традиционное освоение образовательной программы по профессии «Повар, кондитер» не подразумевает изучение приготовления суши и роллов, а ведь повара со знаниями и практикой повара-сушиста очень востребованы как в нашем городе – Рассказово, так и в целом по Тамбовской области.

В 21 веке возрастают требования к развитию творческой личности, которая должна обладать гибким мышлением, развитым воображением для решения профессиональных задач. Модернизация профессионального образования предполагает формирование новой кадровой стратегии, направленной на подготовку квалифицированных рабочих и служащих обладающих такими качествами, как способность к самостоятельным действиям в новых условиях, стремление к творческой самореализации, самосовершенствованию, готовность к профессиональному росту.

Современный студент по профессии «Повар, кондитер» должен владеть информационными технологиями, обладать творческими способностями и коммуникативными умениями, уметь трансформировать приобретенные знания в профессиональные умения по технологии приготовления блюд, работать в команде, обладать навыками самостоятельного получения знаний и повышения своего познавательного уровня.

Основная цель профессионального образования – подготовка квалифицированного работника, соответствующего уровня и профиля, ответственного, свободно владеющего своей профессией, готового к эффективной работе по специальности и к постоянному профессиональному росту.

Проблема развития творческой, креативной личности всегда вызывала интерес и притягивала умы ученых, философов и конечно педагогов. Согласно новым ФГОС начальное профессиональное образование призвано обеспечивать условия успешной социализации подростков в процессе обучения, которые, в свою очередь, должны понимать сущность и социальную значимость своей

профессии. В трудовой деятельности развиваются все стороны индивидуальности обучающихся. Ведь работа должна быть выполнена не только грамотно и аккуратно, но и оригинально, эстетично, в ней должен прослеживаться характер её рукотворца. В ходе работы развивается воображение, происходит более глубокое познание действительности. Формируются эмоционально – волевые и морально - эстетические качества.

По нашему мнению, важным средством развития творческих способностей обучающихся является приобщение их к свободной импровизации, умению находить в обычных блюдах и кондитерских изделиях новые аналогии, уметь их красиво показать и презентовать. Чтобы лабораторно-практические занятия были творческими и креативными, следует создать атмосферу раскованности. Никакая идея, даже самая плохая, не должна критиковаться. Но только создание этих условий не будет способствовать благоприятному творческому росту, так как для его развития необходима некоторая база знаний: анализировать, умение комбинировать, находить в предмете или объекте несвойственные ему признаки, а так же выделять аналогичные в других объектах или предметах и т. д. Сформировать и развивать эти умения, заинтересовать, сделать так, чтобы обучающимся нравилось то, что они делают: только тогда они с удовольствием пойдут на занятия и с радостью выполняют поставленную задачу.

Рассматриваемый нами процесс развития творческих способностей у будущих поваров - кондитеров обладает всеми характеристиками педагогического процесса, осуществляемого в рамках образовательного процесса:

1) в нем взаимодействуют педагоги и обучающиеся учреждений СПО (субъекты педагогического процесса);

2) данный процесс имеет цель - повышение уровня развития креативных способностей у будущих поваров - кондитеров;

3) развития креативных способностей у будущих поваров - кондитеров выстраивается при помощи определенных методов и форм профессионального обучения;

4) данный процесс нацелен на результат - более высокий, чем ранее уровень развития креативных способностей обучающихся.

Психологи предлагают следующие методы развития креативных способностей:

- **Метод от противного.** Рекомендуются на начальном этапе думать не о том, как получить желаемый результат, а наоборот – что нужно сделать, чтобы положительного эффекта не было. В дальнейшем, при тщательной проработке идеи именно эти способы позволят найти несколько вариантов «зеркального» решения проблемы.

- **Метод Уолта Диснея.** Это специальные упражнения на развитие креативности, которые практикуются в группе. Несколько человек, настроенных на общую идею, поочередно примеряют на себя роли «мечтателя», «реалиста» и «критика». Мечтатель предлагает идею или

способ ее решения, реалист ищет способы ее осуществления, а критик находит слабые места и, соответственно, старается развенчать уверенность оппонентов.

- **Метод ассоциаций.** На листе бумаге рисуют ствол дерева, олицетворяющий идею. Каждый вариант решения представляется в виде ветки. Постепенно, по мере размышления над проблемой, ствол будет обрастать новыми ветками и в какой-то момент оптимальное решение будет найдено.

- **Метод метафор** – тренинг на развитие креативности, во время которого объект обсуждения представляется в совершенно ином качестве. Например, при разработке идеи возведения жилого комплекса, можно представить его в виде слона и подвергнуть анализу сильные и слабые стороны, оценить, какие качества хотелось бы изменить, а что – оставить.

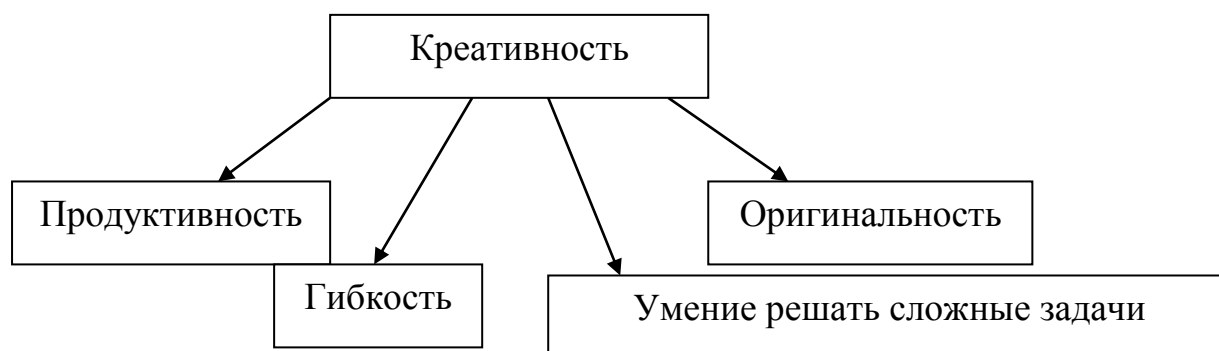
- **Метод фокусирования.** Данный способ направлен на поиск ключевого момента. Например, при разработке рекламы нового БАДа необходимо определить, что важнее: уверить потенциального покупателя в необычайной пользе именно этого средства или акцентировать внимание на низкой стоимости и равных качествах с конкурентной продукцией. Выделив ключевую позицию, генерировать решения становится намного проще.

- **Произвольно выбранные слова.** В любую страницу газеты или книги тыкают пальцем. Выбранное слово становится отправной точкой для ассоциативных разработок.

- **Метод определения диапазона.** При использовании данной технологии выбирают границы, в которых должно лежать решение проблемы. Для этого выбирают наиболее стандартную и экстремальную идеи.

- **Метод шести шляп.** Берут шесть шляп, которые можно успешно заменить карточками различных цветов. Белый цвет – объективные факты, красный – эмоциональный подход, черный – критические замечания, желтый – позитивные стороны, зеленый – абсурдные решения, синий – подведение итогов.

Процесс креативности подразумевает под собой 4 составляющие, которые и характеризуют данное качество:



Сегодня в России открывается много ресторанов, в меню которых представлены рыбные блюда европейской и азиатской кухонь, а также ранее забытые блюда кухни отечественной. Для их приготовления часто используются новые виды продуктов, ранее нам недоступные. Одной из задач технологов является разработка и внедрение новых блюд, так как новые блюда привлекают внимание, побуждают желание их попробовать.

Суши - традиционное японское блюдо, главными ингредиентами которого являются рис и рыба. Суши настолько популярны, что сейчас их готовят в многочисленных барах и ресторанах, специализирующихся как исключительно на японской кухне, так и на других кухнях мира. В Японии и России суши готовятся в абсолютно разных условиях и при использовании различных ингредиентов, более приемлемых для усвоения организмом.

В таком виде, котором мы сегодня видим суши были изобретены Йохей Ханая примерно в 1820 году. Суши назывались нигири. Само суши ранее писалось иероглифом «рыба», сегодня переводится как «стиль поведения» или «долголетие», что несет в себе уважение к данному блюду.

Сегодня сушисты удивляют не только разнообразными начинками, но и видом и дизайном суши. Например Такуо Кiyота из Токио знает, что готовить рисовые рулеты с начинкой – это настоящее искусство, где полет фантазии может быть просто безграничным. Она делает разнообразные суши, которые снаружи выглядят, как обычные, а внутри всегда разные рисунки. Сама мастерица признается, что всегда переживает, что получится, ведь одно неосторожное нажатие может привести к смещению риса и рисунок не получится. Кстати говоря, японцы предпочитают, чтобы сушистом был мужчина, говорят у женщин температура тела выше и суши получаются не такие вкусные.



Суши - технология приготовления суши и роллов

Одним из основных компонентов для приготовления суши является правильно сваренный рис. Существует несколько способов, чтобы приготовить правильный рис для суши. Рекомендации по промыванию сырого риса в нескольких водах на данный период времени не всегда актуальны. Промывка риса требуется для того, чтобы смыть тальк с рисового зерна.

Современные технологии производства риса, позволяют не промывать рис так тщательно как было раньше, это связано с тем, что рис пересыпается крахмалом а не тальком как было раньше. В традиционных рецептах промытый рис откидывали на дуршлаг, оставляли на 30–60 минут, чтобы стекли все остатки воды. Готовый рис перекладываем в деревянный таз для суши и поливаем подготовленной уксусной смесью. Аккуратно смешиваем смесь деревянной лопаточкой, и даём рису остыть. Перемешивая, обмахиваем рис веером. Такое проветривание придает рису жемчужный блеск. Охлажденный таким образом рис готов к дальнейшей работе. Одним из самых важных моментов в приготовлении является чёткое соблюдение соотношений между начинкой и рисом. Суши делаем вручную, путем аккуратного соединения всех компонентов. Рис не должен рассыпаться, когда его берут в руки – это важный признак правильно приготовленного суши.



Слегка смачиваем ладони и пальцы в растворе уксуса с водой (1:1). Берём в одну руку кусочек филе рыбы, а во вторую небольшую горсть готового риса для суши. Слегка сжимаем рис, сформировав продолговатый комочек. Распределяем небольшое количество васаби на ломтик рыбы, лежащему на ладони. Кладём рис на ломтик рыбы. Делаем в нем небольшое углубление большим пальцем. Прижимаем рис указательным пальцем другой руки, распределяем его по ломтику рыбы. Переворачиваем порцию суши так, чтобы рыба была сверху, большим и средним пальцами сжимаем с обеих сторон. Аккуратно сжимаем суши в кулаке. Повторяем операцию пять - семь раз. Порция суши готова: плотный комочек риса покрыт сверху ломтиком рыбы. Разрезаем лист нории вдоль пополам и обрезаем неровные края. Кладём нории на циновку блестящей стороной вниз. Смачиваем ладони небольшим количеством уксуса с водой, берём горсть риса. Распределяем рис равномерно по листу нории. Затем распределяем васаби – ровной полоской посередине от одного края к другому. Укладываем нарезанный огурец посередине слоя риса, поверх васаби. Приподнимаем край циновки пальцами обеих рук, придерживаем циновку и начинку. Оборачиваем нории вместе с циновкой поверх начинки. Продолжаем сворачивать ролл, надавливаем на него, чтобы рис спрессовался, стал плотнее и равномерней. Снимаем ролл с циновки и кладём на разделочную доску. Разрезаем пополам. Обычно роллы делятся на шесть порций, для этого каждую половинку режим на 3 части.

Хороший повар – всегда художник! Это можно сказать и о "мастер суши" – именно так звучит название профессии человека, посвятившего себя приготовлению этого блюда. Даже самый рядовой сет роллов выглядит весьма заманчиво и аппетитно, но есть Мастера высшей категории, превращающие каждое приготовленное ими блюдо в произведение искусства. Суши-картинки, суши – скульптуры и суши, дорого оцененные не только за красоту.



Творческий человек может превратить все, что угодно в предмет искусства. Кто-то скажет, что суши – это уже само по себе искусство, и это безусловно так. Однако, творческие вариации на тему этого блюда удивляют и радуют, одновременно.



Итак, на самом деле, повар — это воплощение чувствительности, абстрактного мышления, логической последовательности, быстроты, точности и, конечно, безграничной фантазии. Одно дело приготовить уже придуманное кем-то блюдо, другое — заставить его вкусовые оттенки заиграть по-новому. Профессия повара требует наличия смекалки и креативности. Человек, решивший посвятить свою жизнь приготовлению различных шедевров, должен уметь ориентироваться в доступных ему пищевых ресурсах, параметрах заказа и рамках обстоятельств.

Творчество, индивидуальность, художество проявляются хотя бы в минимальном отступлении от образца. Только разнообразие работ,

многократное опробование своих сил позволяет выявить индивидуальные способности каждого и обеспечить условия для развития. Для развития интереса к занятиям и творческих качеств обучающихся мы ввели в свою практику нестандартные уроки по приготовлению суши и роллов.

Профессия повара является одной из самых востребованных. Она относится к категории творческих, но требует качественного начального или среднего специального образования. В числе задач таких специалистов – умение точно отмерять количество продуктов, соблюдать все процессы и требования в приготовлении той или иной пищи, а также заботиться о внешнем виде блюда. Помимо знания огромного количества рецептов и особенностей сочетания ингредиентов, у повара должно быть хорошо развито эстетическое чутье и креативность.

Процесс развития креативности можно начать с заимствования чужой идеи, у людей, работающих в нашей сфере. Не стоит говорить о плагиате, просто речь идет о развитии, о том, чтобы узнавать что-то новое, новые веяния и тенденции, и пропускать их через призму собственного восприятия.

Используемые формы, методы, приемы работы по развитию инновационного, проектно-технологического мышления, технического творчества. Мной использовались следующие методы и приемы: методы импровизации, сравнения, придумывания, метод образного видения (что же получится в итоге), метод планирования. Все перечисленные методы развивают мои креативные способности, что очень важно для меня, как для будущего профессионала. Занимаясь приготовлением блюд из рыбы мне приходится думать над тем, как интересно приготовить, оригинально подать роллы так, чтобы посетителю кафе понравилось, и он еще не раз приходил в это место. В процессе приготовления и развиваются креативные способности.

Развитие креативности напрямую связано и с жизненным опытом, уровнем знаний, образом жизни человека, с его межличностными взаимоотношениями. Расширив свой кругозор — став больше читать, путешествовать, общаться с интересными людьми – можно сделать большой шаг в сторону развития креативности своего мышления. Ведь креативное решение — это, по сути, результат сплетения различных знаний.

Результативность решения проблем. Я прохожу каждый раз производственную практику в одном из кафе города Рассказово. Я готовлю суши и роллы. Изначально, я готовил самые простые роллы, но со временем, с опытом, с процессом обогащения внутреннего мира и видения, я научился оригинальному арт-приготовлению и подаче суши. Я воплощаю собственные эскизы разнообразных фигур в роллах: необычные цветы, завораживающий город, веселый мишка и другие. Помимо этого, мои креативные способности проглядываются и на других блюдах, что очень радует моего работодателя и посетителей кафе, а я в то же время остаюсь конкурентоспособным креативным профессионалом в кулинарной гастрономии.

Таким образом, креативные способности повара, кондитера - это индивидуальные качества личности, которые определяют успешность

выполнения им своей деятельности. Их можно и нужно развивать, изучать литературу, находить новые методы и приемы, технологии и не бояться использовать их в своей кулинарной деятельности, необходимо сравнивать, анализировать, рассматривать, пробовать и тогда, все обязательно получится.

Литература

1. Кулинария: учебник для нач. Проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
2. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания. – М.: «Академия», 2013-64с
3. Печенкин А., Фомин В. Об оценке конкурентоспособности товаров и товаропроизводителей // Маркетинг, 2006. - № 2. - С.23–26
4. Технология приготовления пищи, В.И. Богушева - Ростов н/Д: Феникс, 2007.
5. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: Академия, 2010.
6. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: ИТК «Дашков», 2009.
7. <https://www.ronl.ru/otchety-po-praktike/kulinariya/120978/>
8. <http://refleader.ru/jgernarnaatyrna.html>