

Список використаних джерел:

1. Макієвський О.І., Мося' І.А Розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців автомобільного транспорту: погляд на проблему. URL: <https://eu-conf.com/wp-content/uploads/2021/05/XIII-Conference-Tasks-and-problems-of-science-and-practice.pdf> (дата звернення: 16.03.2025).
2. Зязюн І. Творчий потенціал особистості вчителя : психолого-педагогічні орієнтири. Професійна освіта: ціннісні орієнтири сучасності. 2009. № 1. С. 11–22.
3. Ковальчук В. І. Розвиток вищої освіти відповідно до тенденцій і вимог ринку праці. Розвиток сучасної освіти: теорія, практика, інновації. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції. 25–26 лютого. 2016. С. 2–24. 16.
4. Ковальчук В. І. Розвиток творчих здібностей учнів ПТНЗ художнього профілю, як запорука культури праці. Науковий вісник Чернівецького університету. Педагогіка та психологія .2004. Вип. 210. С. 74–84.

Газука Тетяна Анатоліївна,
кандидат педагогічних наук, доцент кафедри
професійної освіти та безпеки життєдіяльності
Національного університету «Чернігівський колегіум»
імені Т.Г. Шевченка

МОЛЕКУЛЯРНА ГАСТРОНОМІЯ ЯК ОДИН З ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ВИКЛАДАЧІВ ЗПТО

Молекулярна кухня є інноваційним напрямком підготовки з ресторанних технологій, який поєднує гастрономію та наукові методи. У контексті підготовки майбутніх викладачів закладів професійно-технічної освіти (ЗПТО) цей напрямок може бути перспективним оскільки молекулярна кухня дозволяє впроваджувати нові технології в освітній процес, що робить навчання більш цікавим та актуальним. Викладачі ЗПТО, які володіють молекулярними техніками, можуть навчати учнів нестандартним методам приготування їжі, що підвищує їх конкурентоспроможність. Використання молекулярної кухні у навчанні сприяє модернізації освітніх програм і залученню студентів до дослідницької діяльності. Ресторанний бізнес потребує висококваліфікованих фахівців, які знають сучасні кулінарні тренди. Майбутні викладачі, які володіють методами молекулярної кухні, можуть ефективно готувати майбутніх кухарів до роботи у висококласних закладах.

І хоча витоки молекулярної кухні сягають у далеке минуле, коли вчені почали експериментувати і вивчати фізико-хімічні процеси, які відбуваються у продуктах в процесі приготування їжі, нині вона виходить на новий рівень. Цікавим у плані дослідження виявилось питання поєднання різних продуктів на молекулярному рівні, у результаті можливе одержання новим смаків і структур.

Нині молекулярна кухня виходить на новий рівень свого розвитку, експерти прогнозують подальший її розвиток. Дуже важливим виявляється той факт, що молекулярна кухня не заперечує традиційних методів одержання харчових продуктів, а навіть, навпаки, підсилює їх науковим обґрунтуванням процесів, що відбуваються з продуктами у технологічному процесі виробництва.

Інноваційні технологічні розробки дозволяють створити нові текстури, піни, гелі, текстурні поєднання тощо, розширюючи спектр смакових відчуттів, та естетичних вподобань.

У традиційній кухні не зустрінете, наприклад, ексклюзивний ароматний холодець з молодого півня на подушці з молекулярного хрону чи пікантне карпачо з сала під шоколадом, горіхом та чорносливом, або з перших страв заслуговує на увагу ароматний крем-суп на основі грибного асорті, заправлений молекулярною піною, чи традиційний український борщ з м'ясом, який заливають кропом безпосередньо перед споживанням і подають із пікантним «мільфеєм» та раком, або незвичні десерти, до прикладу, це солодке желе на основі морквяного мусу [1; 2].

Існує споріднене поняття до поняття «молекулярна кухня, це поняття «молекулярна гастрономія». Спільне у цих поняттях полягає у тому, що зусилля як молекулярної кухні так і молекулярної гастрономії спрямовані на одержання продуктів з новими незвичайними властивостями під час приготування та споживання їжі.

Молекулярна гастрономія – це в першу чергу наукова дисципліна, яка полягає у пошуку і вивченні механізмів, які виникають під час приготування та споживання страви.

Молекулярна кухня – це застосування практик та принципів молекулярної гастрономії до кулінарії, вона відрізняється від традиційних методів приготування їжі використанням необхідних для цього інструментів та інгредієнтів [2].

Педагоги професійного навчання мають опанувати сучасні методики та технології для ефективного навчання майбутніх фахівців ресторанної індустрії.

Теоретичні та практичні досягнення молекулярної кухні, високотехнологічне обладнання, що дозволяє точно контролювати температуру, вологість, тиск та інші параметри технологічного процесу мають стати предметом вивчення майбутніх педагогів професійного навчання харчовим технологіям.

Теоретичною базою підготовка майбутніх педагогів професійного навчання з предмету молекулярної кухні доцільно визначити підготовку з фізики, хімії, біології та традиційної технології харчових виробництв.

Змістовим наповненням підготовки майбутніх педагогів професійного навчання у цьому напрямку мають стати наукові основи процесів та технологій молекулярної гастрономії та прийоми і практики молекулярної кухні, серед яких виділяють наступні:

- сферизація, суть полягає у створенні желеподібних кульок із рідкою начинкою, інгредієнтами є альгінат натрію, хлорид кальцію; застосування: імітація ікри, рідкі соуси у формі кульок;

- емульгування та піноутворення, суть процесів це створення легкої повітряної піни на основі рідин; інгредієнти: лецитин, соєвий або соняшниковий емульгатор; застосування: піна для страв, повітряні соуси;
- гелеутворення, сутність процесу створення стабільних гелевих текстур; інгредієнти: агар-агар, желатин, карагенан; застосування: гелеві шари, прозорі желе;
- вакуумне приготування (Sous-Vide) суть якого у приготування продуктів при низьких температурах у вакуумних пакетах; переваги: збереження смаку, соковитості та поживних речовин; обладнання: су-від циркулятор, вакууматор;
- кріоготування, заморожування їжі рідким азотом (-196°C); переваги: миттєве охолодження, створення нових текстур; застосування: заморожені десерти, хрусткі закуски [1].

У викладанні положень молекулярної кухні важливі практичні заняття, у ході яких у студентів є можливість опанувати техніки: створення гелевих кульок, використання рідкого азоту, створення емульсій та стійких пінок, оволодіти методикою «Sous-Vide». Ефективними, з нашого досвіду, виявляються проведення майстер-класів за участю досвідчених майстрів кулінарного мистецтва.

Отже, перспективним напрямком підготовки майбутніх педагогів професійного навчання харчовим технологіям є оволодіння теорією і практикою молекулярної гастрономії та на її основі прийомами і методами молекулярної кухні.

Список використаних джерел:

1. Банєва І. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій для здобувачів першого («бакалаврського») рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / І.О. Банєва, І. О. Піюренко, С.І. Павлюк, В.С. Кушнірук, Т.Я. Іваненко. Миколаївський національний аграрний університет, 2023. 76 с. URL: <https://surl.li/nypvlp>.
2. Горшкова, Л., Павлюк, В., Ярмолюк, Д. Застосування технологій молекулярної кухні як чинник зростання ресторанного сервісу. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, № 1 (5) 2022, 15-20 с. URL: <https://surl.li/eevxhv>.

Галісевич Вадим Григорович,
аспірант кафедри професійної освіти та
технологій сільськогосподарського виробництва
Глухівського НПУ ім. О. Довженка

ПЕРСПЕКТИВИ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ДУАЛЬНОЇ ОСВІТИ ПІД ЧАС ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ З ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Світовий досвід показує, що впровадження дуальної системи освіти активно практикується у багатьох країнах Європи – там 50 % осіб здобувають