

УДК 378.1:664

©Мостова Л.М., Гізова В.В.

ФОРМУВАННЯ ЗМІСТУ НАВЧАННЯ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ КИТАЮ У СТУДЕНТІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Постанова проблеми. Орієнтиром у плануванні студентами процесу професійного самовиховання є кваліфікаційна характеристика студентів галузі знань «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», на основі якої вибудовується програма індивідуальної самопідготовки до майбутньої професійної діяльності в харчовій галузі. Вимоги до сучасного фахівця повинні відповідати потребам сьогодення, і вони передбачають: високий професіоналізм у харчовій галузі; інноваційний характер мислення і готовність до змін; особисту творчу спрямованість, здатність розуміти етнічні вподобання, системне мислення, яке передбачає психологічну готовність, здатність та навички системного підходу до вивчення проблемних аспектів етнічних кухонь народів світу, готовність впроваджувати харчові технології етнічних кухонь у практичну діяльність підприємств харчування. Отже, для підготовки конкурентоспроможних фахівців харчової галузі важливо поєднання теоретичних знань із практичним досвідом етнічних кухонь народів світу, зокрема Китаю[1,2].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання щодо навчально-пізнавальної діяльності при вивченні етнічних кухонь народів світу, зокрема Китаю, були розглянуті у працях авторів: Владимирової П.П., Доцяк В.С., Захарової Н.В., Похльобкіна В.В., Орловська А.В. У зазначених вище публікаціях авторами наведені теоретичні і практичні аспекти етнічних кухонь світу.

Постановка завдання. Метою статті є розкриття сутності етнічної кухні Китаю при формуванні навчально-пізнавальної діяльності у студентів харчової галузі.

Виклад основного матеріалу. Підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства пов'язано з реалізацією асортиментної політики, спрямованої на поширення етнічних кухонь, що дає можливість споживачам ознайомитися з самобутністю та звичаями нації, скуштувати національні страви та на мить зануритися в атмосферу життя тієї країни, кухня якої представлена в цьому закладі. Етнічні ресторани відрізняються тим, що намагаються максимально додержуватися етнічних традицій певного народу не тільки в меню, але й в інтер'єрі, одязі персоналу, музичному супроводі тощо. Організувати роботу такого закладу ресторанного господарства надзвичайно важко, це потребує відповідних знань та залучення справжніх професіоналів, які б, знаючи всі нюанси представленої етнічної кухні створили своєрідний куточок, що відразу завоював би увагу вибагливого споживача та посів позицію лідера серед інших закладів ресторанного бізнесу.

Враховуючи сучасні тенденції ресторанного бізнесу, одним із навчальних модулів дисципліни «Технологія виробництва продукції ресторанного господарства» є модуль «Етнічні кухні». В процесі вивчення цього модулю особливу увагу приділено формуванню професійних знань, умінь та навиків із технології страв кухні Китаю.

Основними цілями професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі з технології страв кухні Китаю є (рис. 1):

- формування знань в галузі розвитку й становлення традицій та культури харчування Китаю;
- ознайомлення з історичними основами теорії та практики кулінарного мистецтва Китаю, що пов'язані з національними та релігійними особливостями країни;
- формування умінь та навиків застосування посуду, інвентарю, сировини, спецій та приправ, прийомів та способів кулінарної обробки сировини, продуктів для приготування страв кухні Китаю;
- оволодіння прийомами оформлення та подання страв кухні Китаю;
- виховання поваги до традицій харчування народу Китаю.



Рис. 1. Цілі підготовки фахівців харчової галузі з технології страв кухні Китаю

Для засвоєння змісту навчання технології приготування страв кухні Китаю визначимо такі структурні елементи:

1. Сучасні тенденції розповсюдження кухні Китаю на території України.
2. Фактори, що формують національну кухню Китаю:
 - історичні;
 - географічні;
 - кліматичні;
 - економічні.
3. Характеристика кухні Китаю:
 - асортимент основних продуктів, спецій, приправ, пряностей;
 - способи та прийоми кулінарної обробки;
 - особливості теплової обробки продуктів;
 - особливості оформлення страв кухні Китаю;
 - етикет та правила прийому страв кухні Китаю;
 - режим харчування.
4. Технологія приготування національних страв Китаю.
5. Особливості складання меню страв кухні Китаю.
6. Розробка техніко-технологічних карт національних страв
7. Порівняльна характеристика китайської та української кухонь.

Розглянемо зміст першого структурного елементу навчання «Сучасні тенденції розповсюдження кухні Китаю на території України».

Китай є культурним регіоном і стародавньою цивілізацією Східної Азії. Він належить до прадавніх цивілізацій, що увібрала в себе велику кількість держав та культур упродовж багатьох тисяч років. Громадянська війна по закінченню другої світової війни спричинила поділ цього регіону на дві держави, які продовжують вживати у своїй назві слово «Китай». До них відноситься Китайська Народна Республіка (КНР), яка володіє материковим Китаєм, а також республіка Китай, яка контролює острів Тайвань та прилеглі до нього острови[3].

За останні десятиліття китайська кухня набула популярності і серед некитайського населення планети – в європейців та американців. Були відкриті численні ЗРГ, які користуються значним попитом.

Україна також не залишається осторонь від процесу розповсюдження китайської кухні, але на відміну від інших країн цей процес є кволим[3]. До бар'єрів, які перешкоджають розповсюдженню китайської кухні на ринку України, можна віднести ряд макроекономічних загроз, зображених на рис.1.



Рис. 1. Макроекономічні загрози розповсюдження китайської кухні на Україні

Слід зазначити, що в якій би країні не знаходилися китайські ЗРГ, вони безпосередньо не впливають на місцеву кухню. Це можна пояснити специфічними особливостями китайської кухні, яка дуже відрізняється від інших кухонь (європейської, середньоазійської, закавказької, африканської).

В основних своїх рисах, китайська кухня склалася за 3-2,5 тисячі років до нашої ери, тобто приблизно 5 тисяч років тому. Лише на початку XX століття вона почала потрапляти на територію інших континентів, після поразки Китаю в китайсько-японській війні. Спочатку вона домінувала не на суші, а в морях та океанах, особливо в Тихому та Індійському, адже коками в торговельному флоті різних країн зазвичай ходили китайські кухарі.

Китайська кухня поділяється на кілька основних груп, кожна з яких має свої особливості. Диференціація відбулася історично за географічним принципом. Види регіональних кухонь Китаю наведено на рис. 2.

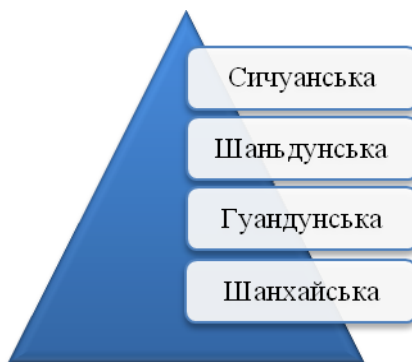


Рис. 2. Регіональні кухні Китаю

Вона має свої відмінності як з півночі на південь, так і з заходу на схід країни. Кожен із численних факторів (географічне положення, клімат, ступінь віддаленості від моря, культурні звичаї) вплинув на становлення кулінарних традицій регіонів. Так, сичуанська кухня славиться своєю гостротою. Можливо тому, що ця провінція знаходиться в Сичуанській западині, де часті дощі й тумани, а клімат досить вологий. Вважається, що саме гостра їжа допомагає протистояти волозі. Гуандунська (кантонська) кухня – здебільшого складається з прісних страв. У шанхайській кухні переважають солодкі страви. Шандунська кухня вирізняється поміж усіх солоними і жирними стравами. Такі вподобання в шандунській кухні обумовлені тим, що на півночі Китаю дуже холодно і мешканцям, аби не мерзнути, необхідно більше їсти, особливо м'яса та страв багатих на білок.

Кожна провінція висловлює свої кулінарні пристрасті по-своєму, але непорушною залишається істина, що харчування повинно бути правильним, адже воно є запорукою здоров'я і довголіття [4].

На відміну від української кухні, в китайській існує правило, згідно з яким на первинну обробку та нарізання інгредієнтів витрачається до 80% часу приготування страви, а на теплову – 20%. Також велику увагу приділяють прикрашанню та сервіровці страви. В українській кухні все навпаки, на первинну обробку та нарізання інгредієнтів витрачають приблизно 20% усього часу, а на теплову обробку – до 80%. Це пов'язано з тим, що в українській кухні багато продуктів зазнають складної теплової обробки – спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають.

Нарізання продуктів та способи їх теплової обробки – це два взаємопов'язаних процеси. Через те, що китайці нарізають інгредієнти дуже маленькими кусочками, процес теплової обробки скорочується. Тому, велику увагу приділяють рівномірності нарізки по товщині і довжині. Також вони використовують велику кількість різноманітних способів теплової обробки, яких налічується більше тридцяти [5].

Роздільне приготування китайці вважають верхівкою кулінарної майстерності, адже, на їхню думку, при такому приготуванні інгредієнтів (за умови їх однакових розмірів) під час смаження, повністю виключена можливість пересмаження або недосмаження. Кожен з інгредієнтів має свою власну температуру та тривалість приготування і тому, поєднання багатьох продуктів в одній каструлі або сковорідці означає те, що деякі з інгредієнтів будуть готуватися скоріше, а деякі – повільніше, що в результаті вплине на смак готової страви. В українській кухні помилок уникають шляхом різночасної закладки інгредієнтів. Метод роздільного приготування викликав в китайській кухні таку операцію, як складання композиції. Тобто мається на увазі комбонування різних страв із використанням набору продуктів, кожен з яких попередньо готується роздільно [6].

До особливостей китайської кухні ще можна віднести такі нехарактерні для української кухні прийоми, як вимочування та ароматизацію. Вони направлені на поліпшення смаку страви і виконуються на різних етапах процесу приготування. Так, вимочуванню (у воді, молоці, олії, горілці, розсолі) підлягають продукти і сировина, а вже ароматизують їх на завершальній стадії теплової обробки.

В українській кухні під час приготування страв використовують різноманітний кухонний інвентар: молотки, сапи, товкучки, якого немає в китайській кулінарії. Всі ці операції виконують за допомогою спеціального ножа. Оскільки китайська кулінарія зазвичай має справу винятково з подрібненими продуктами за допомогою нарізки та січення, виключено використання м'ясорубок. Дуже рідко продукти готують не вдаючись до нарізання, що в основному стосується птиці [7].

Китайська кулінарія зорієнтована на економне приготування їжі, тому що китайці на відміну від українців ніколи не їдять досита. У раціоні їжа повинна бути переважно рідкою, напіврідкою та м'якою і лише на чверть – твердою. Зважаючи на це, кожен прийом їжі складається з урахуванням відношення страв за їхньою консистенцією.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Професійна діяльність фахівців галузі залежить від широкого кола знань, отриманих під час навчання у Вищому навчальному закладі. Серед професійних знань сьогодні велике значення мають знання різних етнічних кухонь, зокрема Китаю, які забезпечують формування навчально-пізнавальної діяльності студентів харчової галузі. Останнім часом китайська кухня стала однією з найрозповсюдженіших кухонь світу. Нині нею користується найбільше людей на нашій планеті. Враховуючи інтеграційні процеси у світі, можна констатувати важливість її вивчення для формування професійної складової студентів харчової галузі.

Список використаних джерел

1. Вітвицька С.С. Основи педагогіки вищої школи : метод. посіб. для студентів магістратури / С.С. Вітвицька. – К.: Центр навч. л-ри, 2003. – 316 с.

2. Варковський К.М. Проблема професійного самовизначення молоді на сучасному етапі ринкових перетворень / К.М. Варковський // Педагогіка і психологія .– 2002. –№ 4. – С. 40–43.
3. Корміна Л.І. Самовдосконалення як умова професійного становлення студентської молоді / Л.І.Корміна // Педагогічна технологія у сучасному вузі. – Луцьк, 1996.
4. Лимаренко І.О. Китайський гастро-треш-тур/ І.О. Лимаренко// FOODUA. Продукти України. – 2013. – № 3(44). – С. 46–49.
5. Похльобкін В.В. Велика кулінарна книга/ В.В. Похльобкін. – М. : Ексмо, 2013. – 992 с. – (Кулінарія. Похльобкін).
6. Сокол І.О. Китайська, корейська, японська кухня / І. О. Сокол. – Х.: Фоліо, 2004. – С. 6–10.
7. Стрельникова А. Кулінарні премудрості Китаю/ А. Стрельникова// СМАК Гід: ресторація. – 2013. – № 5(23). – С. 47–48.
8. Боровська Е. Українська кухня/ Е. Боровська. – М. : Ексмо, 2010. – 512 с.

Мостова Л.М., Гізова В.В.

Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі

Більшість фахівців харчової галузі в майбутньому будуть працювати в ресторанному бізнесі. Показано, що для підготовки конкурентоспроможних фахівців харчової галузі важливо поєднання теоретичних знань із практичним досвідом етнічних кухонь Китаю і України. Висвітлено сутність етнічної кухні Китаю при формуванні навчально-пізнавальної діяльності у студентів харчової галузі. Розглянуто, що порівняння етнічних кухонь Китаю й України дозволяє поглибити пізнавальну діяльність, зорієнтувати студентів на творче оволодіння знаннями, вміннями і навичками та вироблення світоглядних переконань у професійному самовихованні.

Ключові слова: етнічна кухня Китаю, інноваційний характер мислення, макроекономічні загрози, навчально-пізнавальна діяльність, регіональні кухні, самовиховання, студенти харчової галузі, українська кухня, харчова галузь.

Мостовая Л.Н., Гизова В.В.

Формирование содержания обучения этнической кухни Китая у студентов пищевой отрасли

Большинство специалистов пищевой отрасли в будущем будут работать в ресторанном бизнесе. Показано, что для подготовки конкурентоспособных специалистов пищевой отрасли важно сочетание теоретических знаний с практическим опытом этнических кухонь Китая и Украины. Освещена сущность этнической кухни Китая при формировании учебно-познавательной деятельности студентов пищевой отрасли. Рассмотрено, что сравнение этнических кухонь Китая и Украины позволяет углубить познавательную деятельность, сориентировать студентов на творческое овладение знаниями, умениями и навыками, а также выработки мировоззренческих убеждений в профессиональном самовоспитании.

Ключевые слова: инновационный характер мышления, макроекономические угрозы, пищевая отрасль, региональные кухни, самовоспитание, студенты пищевой отрасли, украинская кухня, учебно-познавательная деятельность, этническая кухня Китая.

L. Mostova, V. Hizova

Formation of Contents in the Study of Chinese Ethnic Cuisine of Students in Food Industry

The experts of the food industry will work in the restaurant industry in the future. It is shown that for the preparation of competitive food industry professionals it is important to combine the theoretical knowledge with practical experience of ethnic cuisines of China and Ukraine. The article showed the essence of China's ethnic cuisines in the formation of educational-cognitive students' activity of food industry. It is considered that a comparison of ethnic cuisines

of China and Ukraine allows to deepen cognitive activity, orient all students on creative mastery of knowledge, skills and development of world views in professional self-education.

Keywords: Chinese ethnic cuisine, innovative character of thinking, macroeconomic threat, educational and cognitive activity, regional cuisine, self-education, students of food industry, Ukrainian cuisine, food industry.