**Инновационные технологии в приготовление блюд региональной кухни при изучении МДК 02.02 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

***Муравейко Людмила Андриановна***

***Мастер производственного обучения***

***ГПОУ«Забайкальский техникум***

***профессиональных технологий и сервиса»***

***город Чита Забайкальский край***

***Аннотация.***

Статья посвящена применению инновационных технологий в приготовлении блюд региональной кухни при изучении МДК 02.02 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

***Ключевые слова.***

Повар, кондитер, конкурсы профессионального мастерства, работодатель, повышение квалификации, демонстрационный экзамен, рынок труда, инновация, высококвалифицированный рабочий, пароконвектомат, современное оборудование, компетентность.

Основным направлением общественного питания является инновация, где широко применяется автоматизированное оборудование, новые способы обработки продукции.

В ГПОУ«Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» при изучении профессиональных модулей, а именно МДК 02.02 в разделе блюд региональной кухни, применяется исследовательский и проектный метод, в нем индивидуальность народов Забайкалья проявляется в национальной кухне, где студентам предлагается, исследовать кухни региона, а также рассмотреть возможность приготовления региональных блюд на современном оборудовании в учебной лаборатории.

На примере группы №206к по профессии 43.01.09 Повар, кондитер было проведено исследование региональной кухни Забайкальского края.

Так как, большинство студентов этой группы приехали на обучение с разных районов края, поэтому каждый представлял традиционную кухню своего района.

При исследовании студентами были изучены разные рецепты Бурятской, Монгольской, Старообрядческие семейские, кухни эвенков, а также гуранов.

География изучаемых кухонь очень обширна: Агинско-бурятский автономный округ, Красночикойский район, Дульдургинский район, Каларский район, и другие районы Забайкальского края.

Во время защиты своих проектов, студенты использовали презентации, фильмы, доклады, представляли фотоальбомы, рассказывали о традициях, секретных рецептах, обрядах, изучаемого ими региона.

В ходе выполнения проекта, были рассмотрены не только традиционные методы приготовления блюд, но и современные технологии, а именно, использование пароконвектомата как альтернативы русской печи. Ведь по сути пароконвектомат - это современная русская печка. Техника позволяет приготовить продукт с давно забытыми вкусовыми оттенками. При его приготовлении не теряются витамины: они не вымываются вместе с водой, и при обработке паром продукт не теряет влаги.

Кроме пароконвектомата при приготовлении блюд было использовано следующие оборудование: индукционные плиты, планетарные миксеры, блендеры, современное холодильное оборудование (шкаф шоковой заморозки, холодильные шкафы, морозильный камеры), слайсер, вакууматор, и т.д.

После проведенного исследования в лаборатории техникума при выполнении лабораторно практических работ, студентами были приготовлены блюда региональных кухонь на современном оборудовании.

Чтобы соответствовать современным требованиям, мастер производственного обучения должен не только уметь качественно выполнять свою работу, но и планировать свою производственную деятельность, постоянно повышать квалификацию.

Взаимодействие техникума с потенциальными работодателями осуществляется через производственную практику на предприятиях таких как, «Панама Сити», «Забайкалье», «Александровский сад», «Гураныч», «Ван-Ваныч», «Холидей», кафе Пиццаед», «Меркурий», «АЯН», «Кочевник», «ПиццаНям», «Провинция», ООО «Привоз», «Пекарни Коваль», в которых также готовят региональные блюда.

Стало традиционным проведение мастер-классов от ведущих работодателей, с применением инновационных технологий в приготовлении, как современных блюд, так и региональных, с целью осознания студентами значимости профессии, проявления устойчивого интереса.

В связи с внедрением чемпионатных движений в профессиональное образование, наш техникум активно применяет элементы конкурсных заданий на уроках учебной и производственной практик, а также лабораторно-практических занятий.

Главной движущей силой участия студентов в чемпионатном движении является мотивация. Прежде всего, это мотив выбора профессии, это увлеченность делом, желание показать себя и свои профессиональные умения в конкретной области, не бояться быть замеченным работодателями, а также умение анализировать плюсы и минусы своей деятельности.

Самообразовываясь, изучая информационные технологии вместе со студентами и в полной объёме раскрывая тему любви к месту, где мы живем, уважения к его традициям и кулинарным пристрастиям, исходя из вышесказанного, повышается уровень профессионализма педагога и совершенствуется его компетентность.

**Список использованной литературы**

1. Приказ Минтруда России № 831 от 2 [ноября 2015](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fpandia.ru%2Ftext%2Fcategory%2Fnoyabrmz_2015_g_%2F) г. «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования».
2. Приказ Министерства образования, науки и молодёжной политики Забайкальского края №337.
3. <https://culinaryschool.ru/innovacii-v-kulinarii/>
4. <https://milamare.wixsite.com/povar/about-6-1>
5. <https://www.chita.ru/text/food/2022/05/27/71360330/#card_2>
6. <https://chita.aif.ru/health/kuhnya_regiona_gastronomicheskie_sekrety_mnogonacionalnogo_zabaykalya>