

В. И. Куценков

V. I. Kuzenkov

*ФГАОУ ВО «Российский государственный
профессионально-педагогический университет», Екатеринбург
Russian state vocational pedagogical university, Ekaterinburg
kvi-dpi@yandex.ru*

**ТВОРЧЕСКИЕ И ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ
НАВЫКОВ СОЗДАНИЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПОСУДЫ
ДЛЯ СФЕРЫ ПИТАНИЯ**

**THE CREATIVE AND PEDAGOGICAL ASPECTS OF FORMATION
MULTIFUNCTIONAL COOKWARE FOR THE CATERING TRADE**

Аннотация. Рассматриваются вопросы, касающиеся развития творчества студентов на занятиях рисунком при разработке дизайна посуды на основе растительных и природных форм для сферы питания.

Abstract. The article discusses the issues concerning the development of student creativity in the classroom by drawing with the design of dishes based on vegetable and natural forms for contemporary spheres of power.

Ключевые слова: развитие творчества студентов, нетрадиционная многофункциональная форма посуды, технология, сфера питания.

Keywords: development of creativity of students, non-traditional multifunctional form of tableware, technology, nutrition.

Для определения уровня развития творчества студентов используются занятия по дисциплине «Рисунок» на тему «Нетрадиционная форма посуды для еды». Выполнение задания на эту тему предполагает комплексный подход к разработке дизайна посуды для приема пищи. Современная посуда не имеет полного сочетания формы и содержания, которые сохранялись и развивались до начала XX в. во многих странах, а также в России. Тенденции разработки современной посуды – поиск многофункциональных форм, использование не только традиционных материалов (глина, металл, древесина, пластмасса), но и одноразовой посуды (съедобные растения, выпечка из теста), съедаемой вместе с продуктами, наполняющими ее. Целью исследования является рассмотрение процесса поиска и разработки студентами на занятиях «Рисунок» оригинальной многофункциональной посуды. Для ее реализации поставлены следующие задачи:

1. Изучить существующие разработки формы посуды.
2. Проанализировать влияние новых разработок на современную сферу питания.
3. Разработать эскизы многофункциональной и нетрадиционной посуды для приема пищи.

Современные содержательные и технологические аспекты направлены на осуществление тесной взаимосвязи с функциональными особенностями посуды. На основе предполагаемых технологий возможно развития дизайна посуды, имеющей не только эргономическую и функциональную, но также эстетическую характеристики.

Так, кроме традиционных материалов для посуды возможно применение злаков: «...становится очевидным, что использование отечественного сырья, исследование но-

вых видов сырьевых ресурсов, содержащих физиологически ценные пищевые вещества для обогащения хлебобулочных изделий, и внедрение их в производство, совершенствование технологий производства обогащенных изделий, объективное информирование потребителей о составе и качества продукции являются актуальными задачами современного хлебопечения» [4, с. 27].

В современной пищевой индустрии применяется «экологическая посуда» (разовая посуда), изготовленная из таких материалов, как сахарный тростник, кукурузный крахмал, пшеничная солома, пальмовые листья, не содержащая токсичных компонентов и легко перерабатываемая в природных условиях. Также к разовой посуде следует отнести посуду, съедаемую после приема пищи, ро чем мы уже говорили выше.

Итальянским дизайнером М. Милани разработан ряд таких инноваций, как одноразовая посуда, полученная из разлагаемых материалов (использование пищевых отходов), съедобная посуда (чашки, кружки, ложки). Повара из Великобритании предлагают подавать блюда на ложках, изготовленные из запеченного теста, которые съедают, завершая прием пищи.

Так, деревянная посуда на Руси была наиболее доступна, проста в изготовлении и полезна в употреблении. Столовая посуда вырезалась стамеской и точилась на станке. Материалом служила не только липа, но также капа (нарост на стволах березы), рябина и другие листовые породы деревьев, которые обладают полезными для человека свойствами. Кроме того, посуду плели из бересты и лыка, которые влияют на сохранение качеств еды, солонки, туески для муки, крупы и даже для воды. Опираясь на опыт исследования в области кулинарии народов СССР В. В. Похлебкина, историческими национальными напитками славян мы называем сбитень, квас, меды, морсы, которые прекрасно сохраняли свои свойства в деревянной (дубовой) посуде [2].

Также на Руси в глубокой древности изготавливалась керамическая и глиняная посуда. Используя глину для запекания мяса, рыбы и других продуктов, получали качественную и здоровую пищу. Для выпечки применяли тесто густого замеса из муки грубого помола для пирогов, имеющих открытую верхнюю часть. В современных условиях кроме традиционной посуды из стали и меди для приготовления еды используется нетрадиционная силиконовая посуда (температура нагрева до +280 °С).

Историк Н. Н. Костомаров отмечал, что русская кухня в XVI и XVII вв. основывалась на обычаях, еда была простой и делилась на постную и скоромную. Хлеб употреблялся преимущественно ржаной, который издавна был основной пищей древних славян. К ржаной муке могла примешиваться ячменная. Только с начала XX в. пшеничная мука стала основным материалом для выпечки белого хлеба [1].

Разрабатываемые студентами эскизы многофункциональной посуды имеют тесную связь с растениями, плодами (фрукты и овощи). Опираясь на природную форму, посуде придаются характерные признаки и свойства, увиденные в природной среде. Сегодня можно изобразить новую форму многофункциональной посуды и выполнить ее из нержавеющей стали, алюминия или керамики, используя технологию прессования.

Говоря о посуде прошлых веков и современной, следует обозначить появление такого явления, как многофункциональность. Ярким примером тому – европейский, американский и японский дизайн упаковок продуктов. Наибольшее развитие получил японский дизайн. «Они гири – японский фастфуд – продаются в любом продуктовом магазине и стоят очень дешево. Это рисовый колобок треугольной формы с рыбной или другой начинкой, обернутый в “нории” – сушеные прессованные водоросли. Проблема

упаковки они гири состояла в том, что рисовая составляющая должна быть завернута в нории непосредственно перед употреблением» [3]. Поиск и разработка новых форм создают условия для изменения отношения к еде и формирования таких инноваций, как идеологическая (формирующая и развивающая творчество), методическая (влияющая на поиск новизны), технологическая (внедрение творческих идей и предложений).

Попытки разработки новых дизайнерских форм многофункциональной посуды осуществляются на кафедре дизайна интерьера на занятиях по дисциплине «Рисунок», профилизация «Компьютерный дизайн». Все это влияет на формирование творческих и профессиональных качеств студента.

На основании данного материала можно сделать следующий вывод: при разработке многофункциональной формы посуды нужно обращать внимание на такие аспекты, как поиск и разработка формы, обоснование концепции разработки, доведение разработки до исполнения в материале. Такой подход в обучении позволит использовать полученный опыт и в дальнейшем развить его.

Список литературы

1. *Костомаров Н. И.* Очерк домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях [Электронный ресурс] / Н. И. Костомаров. Режим доступа: http://dugward.ru/library/kostomarov/kostomarov_ocherk_domashney_jizni.html.

2. *Похлебкин В. В.* Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. Москва: Центрполиграф, 2008. 451 с.

3. *Упаковка по-японски* [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.adme.ru/tvorchestvo-reklama/упаковка-по-японски-204955/>.

4. *Широкова Л. О.* Задачи современной хлебопекарной промышленности в отечественном сегменте производства пищевых продуктов / Л. О. Широкова // *Инновационная наука*. 2016. № 1, ч. 2. С. 27–31.

УДК [377.112:378.22]:378.147.88

С. Л. Логинова

S. L. Loginova

*ФГАОУ ВО «Российский государственный профессионально-педагогический университет», Екатеринбург
Russian state vocational pedagogical university, Ekaterinburg
Loginsvet1@rambler.ru*

ПРОБЛЕМЫ МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

PROBLEMS OF METHODOLOGICAL SUPPORT IN THE PREPARATION OF TRAINING BACHELORS

Аннотация. Рассматриваются проблемы методического обеспечения, возникающие при организации самостоятельной работы студентов – бакалавров профессионального обучения.

Abstract. In the article the problems of methodological support in the organization of independent work of students of bachelors of vocational training.