

Пирогов С.Е.

КУЛЬТУРА ТРАДИЦИОННАЯ И НОВАЯ В ОБУЧЕНИИ СТУДЕНТОВ-ПИЩЕВИКОВ

Сложности при обучении пищевиков связывают не только с оборудованием или не профессиональностью, но и с культурологическими аспектами, не всегда отчетливым пониманием студентами культурных особенностей, этикета, вкуса потребителей. Среди последних важное место занимает понимание особенностей клиента, ведь опосредованность общения с ним через продукт не позволяет прямо влиять на оценку. Немаловажен также учет современного и традиционного подхода клиента к еде, его ориентацию на общественную моду или личный вкус. Так с возрастной сменой его индивидуальных предпочтений, быстрой перемены этно-национальной обстановки, изменение временных черт эпохи, позволяет выделить три уровня качественных перемен в оценке еды: индивидуальных, общественных и всеобщих. К индивидуальным мы отнесем изменение оценки, например, с горькой на сладкую, при освоении новых, «возрастных» продуктов, на которые влияет общественное мнение (кофе, сильные напитки и др.), а также его индивидуальный и профессиональный статус. К общественным мы отнесем изменение оценки, связанное с общественным изменением понимания, что является пищей, т.е. культурной средой общения, а что не является. Например, вряд ли можно назвать вермишель быстрого приготовления едой, но сегодня, со сменой временных темпов она находится в категории быстрого питания и при соответствующем дополнении продуктами и обстановкой будет пищей. К всеобщим мы можем отнести изменение оценки к способу приготовления пищи, - оценки доли инструментов, участия полуфабрикатов, т.е. таких изменений которые выводят часть продуктов из категории питания (например, национальный продукт «сало» и т.д.) В то же время в общем сознании, эти продукты составляют эстетический «букет» и поддерживаемые религиозными или национальными традициями через эстетические или этические компоненты воспитания вновь могут вестись в культуру питания. Учет этих, этических, эстетических и в целом культурных аспектов крайне необходим для обучения студентов-пищевиков, чтобы эта профессия не была заменена высокотехнологическим оборудованием, которое без ума, души рук личности повара останется свидетелем неудовлетворенных желаний пообщаться за едой с близкими людьми или познакомиться с новыми.

Работа выполнена под руководством ст. преп. кафедры ПФиОТ Баженова А.В.