Лекція №3

ТЕМА: Гастрономія, класифікація товарів та кулінарних виробів

ПЛАН

1. Категорії гастрономічних товарів.
2. Тонкощі кулінарного мистецтва.
3. Сучасні гастрономічні відділи.
4. Особливості зберігання товарів.
5. Гастрономія на міжнародній виставці харчової промисловості.

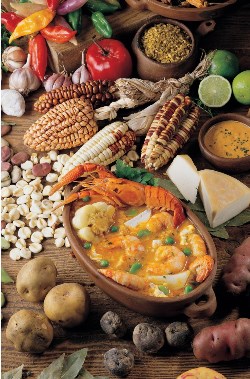
**Гастрономия** представляет собой науку, которая изучает связь между культурой и пищей. Очень часто ее по ошибке относят к кулинарии. Тем не менее, последняя является небольшой частью дисциплины. Направление относится к искусству и социальным наукам. Также оно представляет общее название пищевых продуктов высококачественного приготовления.

Название направления происходит от греческих слов «гастер» и «номос», что в переводе означает желудок и закон. В настоящее время гастрономия и кулинария стали почти синонимами. Однако первое – многогранное понятие. Это не только изысканный вкус в еде и понимание всех тонкостей кулинарного искусства. Гастрономом принято называть как знатока и любителя вкусной пищи, так и продовольственный магазин. Как правило, он реализует определенные виды питания.

Если рассматривать с точки зрения торговой практики, то к группе гастрономических товаров относятся готовые к употреблению, высококачественные продукты, имеющие высокую пищевую ценность. Стоит отметить тот факт, что они требуют определенных условий хранения.

**Категории гастрономических товаров**

Ранее товары упаковывали непосредственно в присутствии покупателя или же перед самим его появлением. Первые универсамы появились только в семидесятых годах.

***В гастрономию входят такие продукты****:*

* мясо;
* рыба;
* молочные изделия;
* винно-водочные;
* консервы.

Самую большую группу представляет мясная продукция, особенно колбасные изделия. К их числу также относятся:

* сосиски и сардельки;
* мясные хлебцы;
* копчености различного вида;
* зельцы;
* паштеты;
* мясные консервы.

Рыбная гастрономия включает соленые, вяленые, печеные виды продукции, а также икру и рыбные консервы. Что касается молочных товаров, то это всевозможные молочнокислые изделия, сливки, сыр и масло. Последние два занимают наибольшее место среди данной категории. Также к этой группе можно отнести сливочный маргарин и различные спреды.

***Овощные и фруктовые консервы включают:***

* овощи фаршированные;
* консервы сотэ;
* овощную икру;
* фруктовые компоты;
* соусы.

Розничная торговля осуществляется специализированными гастрономическими магазинами или отделами универсальных и комбинированных типов. Огромный ассортимент товаров реализуется в общественных заведениях: столовых, ресторанах, кафе и закусочных.

**Тонкости кулинарного искусства**

**Все секреты гастрономии** должны быть известны как опытному повару, так и обыкновенной домохозяйке. Это полезно, увлекательно и очень интересно. В данном случае, речь идет не только о рецептах, а целом кулинарном искусстве. По сути, о целой науке, которая изучает взаимосвязь между культурой и пищей.

Одним из самых важных секретов является то, как правильно сочетать продукты для того, чтобы они не подавляли друг друга, а подчеркивали вкусовые качества и предоставляли максимум пользы.

Мясные блюда хорошо сочетаются с зелеными овощами: так они нейтрализуют вредное влияние животных белков. Это дает возможность вывести холестерин из крови и улучшает переваривание продуктов. Нельзя употреблять кондитерские изделия сразу после приема пищи. Они надолго остаются в желудке, вызывая брожение.

Для того чтобы узнать больше отличным вариантом станет посещение выставки пищевой промышленности «Продэкспо», которая ежегодно проходит в павильонах «Экспоцентра». В ней принимают участия все предприятия, имеющие отношение к общепиту.

**Современные гастрономические отделы**

Отдел гастрономии в магазинах предназначен для продажи деликатесной продукции. Как правило, его размещают в глубине торгового зала. Это обеспечивает прохождение потребителей через всю площадь магазина.

В сочетании с кулинарными изделиями продукция гастрономического отдела становится мощным фактором в борьбе за покупателя. Наблюдается тенденция предоставления дополнительных услуг, что позволило изменить структуру отдела в пользу готовых блюд. Это в некоторой мере способствует созданию новых товарных категорий.

В условиях жесткой конкуренции большинство магазинов были вынуждены превратить свои отделы в настоящие точки общепита, которые имеют свое меню. На сегодняшний день помимо традиционного ассортимента на прилавках можно увидеть:

* салаты;
* соленья и маринованные продукты;
* заливные блюда.

Это прекрасная альтернатива для тех, кто предпочитает закусочные и другие места общественного питания. Такие отделы целесообразно открывать в магазинах, которые располагаются в регионах с высоким уровнем доходов населения.

Важно чтобы все, что относится к гастрономии, хранилось в специально отведенных для этого местах с соблюдением всех установленных норм и санитарных правил. Покупки в таком отделе, как правило, сопровождаются приобретением товаров в других. Вдобавок стоит заметить то, что потребители гастрономической продукции отличаются высокими показателями еженедельных затрат.

**Особенности хранения товаров**

Ассортимент данной категории продуктов в магазине становится тем источником, который позволит улучшить ряд факторов. Например:

* повысить репутацию магазина;
* увеличить конкурентоспособность;
* обеспечить максимальную конверсию.

Но чтобы товары не портились, необходимо обеспечить оптимальные условия хранения. Установки должны быть чистыми, сухими и оборудованы вентиляционными системами, а помещения и кладовые хорошо охлаждаться.

Рыбная и мясная продукция, как правило, хранится в изолированных складах. Когда их нет, то товар размещается с учетом общности режима хранения и допустимого товарного соседства. Запрещено хранить остро пахнущую продукцию рядом с изделиями, которые легко воспринимают посторонние запахи.

В помещении должна быть оптимальная температура и допустимый уровень влажности воздуха. Особенно тщательного наблюдения требует скоропортящийся товар, что входит в гастрономию.  К такой группе относятся:

* кулинарные изделия;
* молочная продукция;
* молоко;
* ливерные и вареные колбасы и т.д.

Их сроки хранения исчисляются с момента окончания технологического процесса, а также включают время пребывания продуктов в пути и хранения на складах и базах.

**Гастрономия на международной выставке пищевой промышленности**

Ежегодно в феврале проходит экспозиция «Продэкспо» в отрасли общепита. Ее организатором является международный выставочный комплекс ЦВК «Экспоцентр». Устроители проекта учитывают не только отечественные приоритетные направления развития сегмента пищевой промышленности, но и иностранные. Участие в выставке – это отличная возможность наладить деловые и партнерские связи с поставщиками и производителями.

Одним из основных направлений «Продэкспо» являются гастрономические товары. Это превосходный вариант ознакомиться с тенденциями в индустрии, изучить образование отрасли, а также заявить о себе и найти спонсоров. Здесь представлено производство и рецептура гастрономии, все тонкости и секреты кулинарного искусства.

Проведение проекта в рамках международного масштаба оказывает существенное влияние на развитие пищевой промышленности в целом. Обмен опытом и знаниями на интернациональном уровне способствует повышению конкурентоспособности отечественных предприятий, а также увеличению качества производимых товаров.

Учитывая существующие проблемы в сегменте общепита, для многих представителей появляется прекрасная возможность найти инвесторов и заключить выгодное сотрудничество с ведущими мировыми компаниями. В выставке принимают участие делегаты из разных стран мира. Это более чем 2000 представителей, среди которых 90% – специалисты в отрасли пищевой промышленности.

Питання:

* 1. Що таке гастрономія?
  2. Назвіть категорії гастрономічних товарів?
  3. Особливості зберігання продуктів і товарів.
  4. Як представлена гастрономія на міжнародних виставках?