**Основы кулинарии**

I. Цель и задачи спецкурса "Основы кулинарии".

Спецкурс - важнейшая составная часть учебно-воспитательного процесса и эффективная подготовка специалиста к трудовой деятельности.

Цель спецкурса - ознакомить с историей кулинарного ремесла, дать основные понятия, привить необходимые умения, знания и навыки дейтельности для прохождения учебно-производственной практики.

Задачи спецкурса - приобретение учащимися навыков и умений приготовления блюд, приобретение начальных знаний и подготовка к изучению предмета - кулинария.

Продолжительность спецкурса определяется действующим учебным планом. Занятия рекомендуется чередовать с практическими и лабораторными занятиямя.

Осуществляется контроль с целью определения уровня приобретенных умений и навыков, качества выполнения заданий, посещаемости и дисциплины.

Завершающим этапом спецкурса является открытый урок - деловая игра.

II. Рекомендации по составлению программы спецкурса.

На основе рабочей программы составляется календарно-тематический план, в котором указывается продолжительность и место проведения каждого этапа.

Рабочая программа рассматривается цикловой комиссией спецдисциплины, согласовывается и утверждается в установленном порядке.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема N 1. Вводное занятие.

Страна кулинария - ремесло или искусство?

Общие сведения о предприятиях: выпускаемая продукция, прогрессивные формы хозяйствования, трудовые традиции. Знакомство с новыми формами работы, новой посудой фирмы Цептор.

Общие понятия о сертификатах, ГОСТах. Знакомство с литературой, используемой в профессии. Первые русские кулинарные книги.

Использование видеофильма по специальности.

Тема N 2.

Основные знания, связанные с другими предметами.

Даются общие понятия составления и целей меню.

Знания санитарии и гигиены, санитарные правила работников предприятий общественного питания.

Дать основные понятия составления технологических карт, для чего они существуют.

Основные понятия техники безопасности.

Тема N 3. "Кулинарный детектив"

Дать основные пониятия, как и что ели при Петре I.

Историческая утварь музея в Москве.

Отрасль в военные годы. Тарелка блокадного супа.

Тема N 4. О пользе овощей, грибов, плодов.

Дать исторические справки об овощах, плодах и зелени. Дать основные понятия об обработке картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, плодовых и зелени. Обработка грибов. Ознакомление с условиями хранения. Ознакомление с порядком использования отходов. Ознакомить с приемами ручной нарезки и кулинарном использовании.

Решение задач. +

Тема N 5. Урок - КВН "Что я умею на I курсе".

Развить интерес к избранной профессии, выявить способности в группе по коллективной работе, мышлении.

Тема N 6.

Мясное и рыбное сырое. Что можно приготовить.

Виды поступающего сырья, органолептические показатели.

Ознакомление с процессами предваритльной обработки.

Ознакомление с приемами кулинарной подготовки и подготовкой полуфабрикатов.

Тема N 7.

Что можно подать на первое?

Ознакомить с историческими сообщениями: Уха - прорадительница супов".

Особенности приготовления первых блюд и классификации.

Соусы, особенности приготовления.

Приготовление I блюд на лабооаторных работах.

Тема N 8.

Блюда из овощей, круп и макаронных изделий и польза ими приносимая.

Дать основные понятия по приготовлению блюд и краткую характеристику.

Провести лабораторную работу по приготовлению некоторых блюд.

Тема N 9.

Мясные блюда и польза ими приносимая.

Историческая справка о приготовлении мясных блюд. Основные понятия о мясных блюдах. Правила подачи и классификация.

Тема N 10.

Подарок Нептуна.

Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из рыбных морепродуктов.

Краткая технология приготовления блюд.

Тема N 11.

"Откуда к нам пришло тесто"

Историческая справка по используемому сырью. Подготовка его к приготовлению. Виды используемого теста.

Лабораторная работа: приготовление блюд и изделий.

Тема N 12.

"Почти все о чае"

Историческое сообщение о чае, польза чая. Правила заваривания чая с дегустацией.

Тема N 13.

Традиции русской трапезы.

Ознакомить студентов с традицией русской трапезы, блюдами приготовленными в Сибири и в Омской области.

Тема N 14.

Холодные блюда и закуски.

Особенности приготовления холодных блюд и закусок. Ознакомить с классификацией. Приготовить на лабораторных работах некоторые блюда. Ознакомить с санитарными требованиями и правилами при работе с холодными закусками.

Тема N 15.

Сладкие блюда и напитки.

Знакомство со сладкими блюдами и напитками. Урок-семинар.

Тема N 16.

Фирменные блюда г.Омска.

Ознакомить студентов с областным конкурсом поваров. Дать понятия фирменные блюда. Ознакомить с фирменными блюдами ресторанов и кафе г.Омска.

Тема N 17.

"Чему мы научились".

Урок - "Деловая игра".

Во время всего спецкурса рекомендуется вести словарь кулинара с советами.

Внеклассная работа является продолжением и дальнейшим развитием той учебной и воспитательной работы, которая проводится с учащимися на уроке в соответствии с обязательными для всех учебными программами. Вместе с тем она не дублирует работы учащихся на уроке, имеет свою специфику.

Под влиянием успехов в развитии социалистического производства, науки и техники у учащихся возникают различные интересы, далеко выходящие за пределы требований учебных программ. Удовлетворить их в процессе учебных занятий невозможно. Для этого необходимо организовать различные виды внеклассных работ в соответствии с интересами учащихся. Все внеурочные виды работ помогают воспитывать интерес к профессии, любовь к творческому труду, учат мечтать и действовать, углубляют общенаучные и специальные знания, развивают кругозор учащихся, выявляют разнообразные творческие способности, дарование, воспитывают творческую инициативу и самостоятельность.

Внеклассные виды работ по своему характеру и содержанию можно сгруппировать по нескольким разделам.

Например. Занятия образовательного, исследовательского и поискового характера. Цель их - более углубленное изучение предметов технологического цикла, воспитание интереса учащихся к научным исследованиям и формирование умений и навыков рационализаторской деятельности.

Вся внеклассная работа строится на основе общих принципов воспитания:

Цель кружка - расширение и углубление знаний и умений учащихся по предмету, создание оборудования и наглядных пособий для пополнения учебного кабинета и развитие на этой основе технического творчества учащихся.

Члены кружка занимаются подготовкой докладов и рефератов, выпускают научно-технические бюллетени, проводят интересные опыты, разрабатывают и изготавливают наглядные пособия и модели, пропагандируют новые продукты питания и блюда из них. Тематика занятий разрабатывается руководителем кружка с учетом интересов и пожеланий учащихся. +

Организация кружка начинается с подбора актива учащихся, проявляющих интерес к предмету. В помощь руководителю кружка избирают старосту, редактора кружкового бюллетеня. Занятия в кружке рекомендуется проводить 1 раз в месяц. Большую часть времени следует посвятить практической работе, остальную - докладам, отчетам, выступлениям кружковцев. В конце учебного года рекомендуется сделать отчетную выставку работ учащихся - членов кружка. Кружковцы должны быть активными участниками и организаторами всех массовых мероприятий.

Как показывает опыт работы, в предметных кружках по специальности заняты не все учащиеся. В каждой области этой деятельности труд должен носить творческий характер. Для этого необходимо использовать различные формы массовой работы: тематические вечера, конкурсы, конференции, встречи с передовиками производства, с выпускниками техникума, беседы по профессиональной ориентации, дни открытых дверей, выставки, открытые классные часы, недели технологов.

Целью тематических вечеров является закрепление и углубление знаний учащихся, знакомство с достижениями техники и передовыми методами труда, с работой передовиков производства; изучение наследия прошлого. Это могут быть лекции, доклады, отдельные небольшие выступления. Все сообщения могут сопровождаться демонстрацией видеофильмов, плакатов, образцов техники, приемов труда. К такому вечеру можно подготовить выставку работ учащихся, альбомы, модели, фотостенды, кулинарные выставки; состязания по профессии, викторины и т.д.

Большое внимание необходимо уделить подготовке вечера, в котором принимает участие значительное число учащихся: одни готовят краткие сообщения, другие оборудуют стенды, выставки, альбомы, третьи выпускают стенные газеты, бюллетени, четвертые готовят выставки, конкурсы, пятые - передачи по радио и т.д.

Целью проведения конкурсов является не только воспитание любви к избранной профессии и углубление знаний, но и развитие чувств коллективизма, творчества, познавательной деятельности. Конкурсы можно проводить под различными девизами.

Проведению конкурсов должна предшествовать подготовительная работа. Необходимо определить участников конкурса и жюри, составить сценарий конкурса, подготовить ведущего и позаботиться о материальнотехнических средствах.

Цель конференции - популяризация новейших достижений производства, передовых методов труда, знакомство с устройством и работой новых образцов техники, вопросами, связанными с организацией и экономикой производства и т.д. На обсуждение ставятся более узкие проблемы, чем на вечерах; нет элементов занимательности.

Подготовка к конференции заключается в следующем:

1. Составление программы конференции: определение тематики докладов и выступлений, их последовательности.

2. Подбор выступающих по каждой теме. Докладчиками могут быть преподаватели техникума, работники предприятий, учащиеся. Подбор материалов, литературы и прикрепление консультантов к учащимся для помощи им в подготовке выступлений.

3. Подготовка всех учащихся к конференции ( беседы в группах, экскурсии, ознакомление с литературой).

4. Оформление альбомов, стендов и выставок по теме конференции, подготовка плакатов, схем, образцов изделий, видеофильмов.

5. Организация выставки литературы по теме конференции и оформление помещений средствами наглядной агитации. На конференции ведется деловое обсуждение вопросов. По каждому вопросу принимаются конкретные рекомендации для последующего использования в учебной и производственной работе учащихся.

Важным средством пропаганды профессии являются встречи с новаторами производства и выпускниками техникума. Новаторы производства и выпускники техникума выступают перед учащимися, рассказывают о своей жизни и трудовых делах. Рекомендуется организовать "Дни встречи с выпускниками" ( во время которых они посещают занятия, демонстрируют учащимся примеры работы и делятся опытом). Такие встречи дают учащимся возможность узнать о характерных особенностях труда работников общественного питания.

Воспитание любви и уважения к профессии значительно облегчается, если учащиеся сознательно определили свой жизненный путь еще в период обучения в школе. Этому помогает профориентация (лекции, беседы, участие в вечерах, организация кулинарных выставок, экскурсии на лучшие предприятия общественного питания).

Одной из самых распространенных форм технического творчества является организация выставок, которые отражают результаты творческой деятельности учащихся. В конце учебного года организуются отчетные выставки предметного кружка ( лучших докладов, рефератов, макетов, действующих схем оборудования, после производственной практики - выставки лучших отчетов. Можно сделать выставки, приуроченные к знаменательным датам, а также в связи с проведением тематических вечеров, конференций и т.д. Подготовка выставки является весьма ответственным делом: ее необходимо надлежащим образом оформить; выставка должна привлекать внимание экспонатами. Перед закрытием выставки подводятся ее итоги, отмечаются лучшие ее участники.

О профессии повара

"Эй, ты, профессор кислых щей!" - иногда в шутку говорят о поваре. Да, профессор, и не только щей, а такой важной и нужной науки, как технология приготовления пищи. Это наука о рациональном питании, основанная на долголетнем опыте поваров-практиков, научные основы которой разработаны в нашей стране после Великой Октябрьской революции.

Чтобы стать хорошим поваром, надо много знать, многому учиться. Кулинарные секреты - не таблица умножения, их вызубрить нельзя. Нужно уметь отлично приготовить разные кушанья, в том числе и щи суточные, кислые, ленивые и зеленые.

Многим кажется, что профессия повара - немудренная, изучать в ней нечего: свари, поджарь, подай - велика ли наука? Оказывается велика. И чем больше изучаем технологию, приглядываемся на практике к работе кулинаров, тем яснее понимаем, что быть поваром нелегко, но увлекательно и ответственно. Это потому, что нет такого места, где люди не пользовались бы услугами поваров. На заводе и в школе, в театре и в доме отдыха, на борту самолета и океанического лайнера, под землей, в угольной шахте и в просторах космоса. От нашей работы зависит труд, отдых, учеба, здоровье миллионов людей. В 1928 году на Днепрострое побывал Алексей Максимович Горький, заходил на фабрику-кухню, интересовался, как обслуживают гидростроителей. Он охотно пообедал и потом сказал: "На фабрике-кухне, как в храме, торжественно. Готовите вы пищу для рабочих сытную, вкусную. Не отчаивайтесь, что вы не знаменитые бетонщики, у вас тоже золотая профессия, дорогие товарищи!"

Почему я пошла учиться на технологичское отделение

Любовь к делу, к профессии...Это чувство никогда не возникает на пустом месте, из ничего. В основе его всегда лежит заинтересованность.

В школьные годы мы любим таинственные и опасные приключения. Мы видим себя в мечтах космонавтами, геологами, капитанами дальнего плавания, врачами, педагогами. Мальчишки и девчонки об этих профессиях знают буквально все. Ну, а что они знают о кулинарной профессии? Как правило - или ничего, или очень мало. Очень мало знала и я, больше от своей мамы, которая так хорошо умела готовить и меня привлекла к себе на помощь.

Настоящую профессию, настоящее мастерство повара я впервые увидела в пионерском лагере. Как светилось радостью лицо повара, когда пионеры скандировали дружно: "Спа-си-бо!" Приносить людям радость и радоваться самой за них, за свой успех, что может быть прекраснее. Я решила посвятить себя этой профессии и не жалею. Путь к мастерству еще долог, будут радости и огорчения, трудности и разочарования. Но я твердо знаю, что хоть наша профессия не из легких, от нее всем людям польза.

"Повар должен не просто "стряпать", а готовить вкусную, здоровую пищу на радость людям, быть высоко эрудированным, хорошим организатором, а для этого надо быть мастером".

Пофессия наша теперь индустриальная,

экономическая, электронная

Что и говорить... У многих представление о кухне - столовой, ресторане, как о кухне дома. Это представление глубоко ошибочно. Современные предприятия - это настоящая кулинарная индустрия, основанная на достижениях науки и техники. Труд повара намного облегчен внедрением новейшего оборудования и аппаратов.

Новая техника приходит на производство. Для обработки овощей используются химический, термический способы. Для размораживания, разогрева и приготовления блюд и кулинарных изделий применяются аппараты с конвективным, диэлектрическим (СВЧ), инфракрасным нагревом, вакуумно-компрессорные аппараты, ультразвук и другие радиотехнические методы. Для того, чтобы управлять этой техникой нужны знания физики, механики, химии, биологии и даже кибернетики. Повар современного предприятия - это техник-технолог.

Жизнь настоятельно выдвигает требование - четко планировать качество кулинарной продукции, управлять им. Качество готовой продукции, блюд и кулинарных изделий складывается из многих факторов. Это - качество сырья и степень оснащенности предприятия, качество труда и состояние технологической дисциплины, уровень подготовки кадров и их заинтересованности в результате труда и другие. Наша задача, обучаясь отлично овладеть своей специальностью, по крупицам впитывать знания, которые дают преподаватели, умения и навыки, которыми щедро деляться с нами мастера производственного обучения и мастера производства наставники.

Что говорили о еде, о кулинарном искусстве,

о поварах знаменитые люди

Э.Багрицкий:

"О, царство кухни! Кто не восхвалял

Твой синий чад над жарящимся мясом,

Твой легкий пар над супом золотым!"

А.П.Чехов (о кулебяке):

"Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакий кусище и пальцем над нею пошевелишь вот этак от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком. Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита не перебить, велите щи подавать...

Щи должны быть горячие, огневые. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякою тому подобной юриспруденциею".

И.А.Крылов: "Что за уха, да как жирна, как будто янтарем подернута она".

Так же вкусно о вкусном писали Пушкин и Дюма, Гоголь, Твардовский и другие.