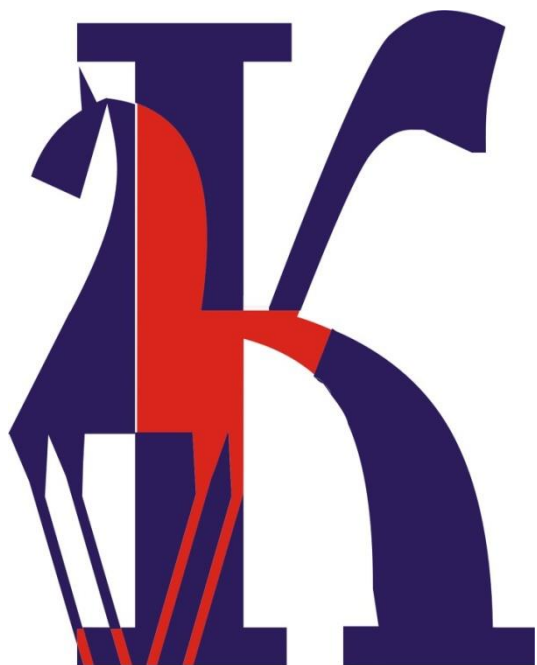


«РОССИЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ»

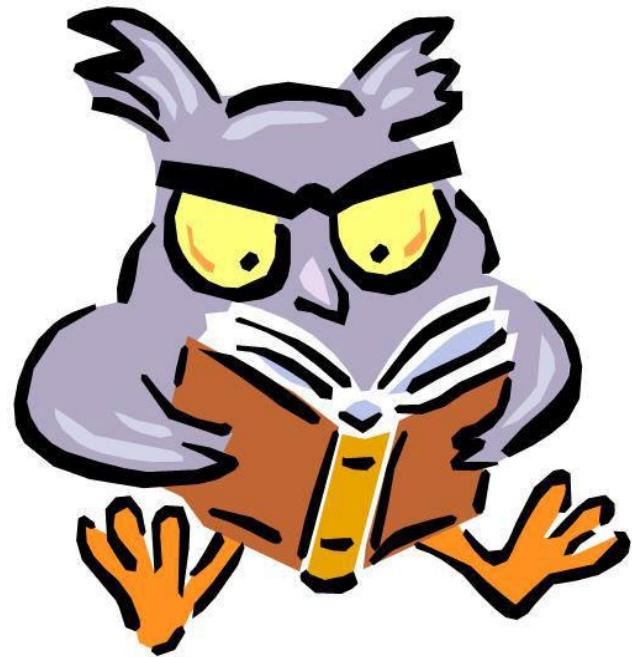


**Санкт-Петербургское
Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение
среднего профессионального
образования**

www.rktk.org

rktk@mail.ru

Тема выступления

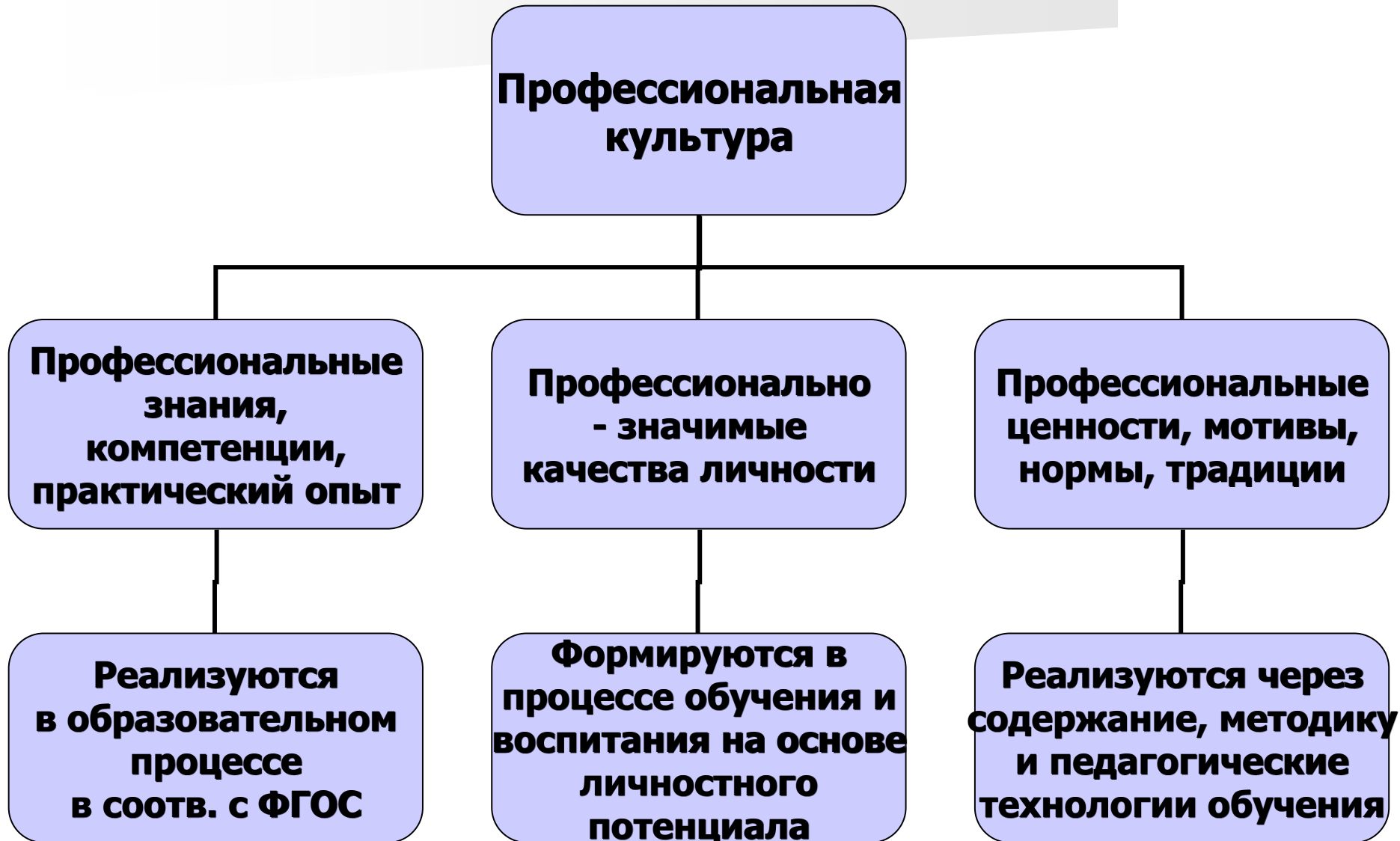


« Формирование профессиональной культуры будущих специалистов общественного питания через социальное партнёрство»

Принципы формирования профессиональной культуры личности

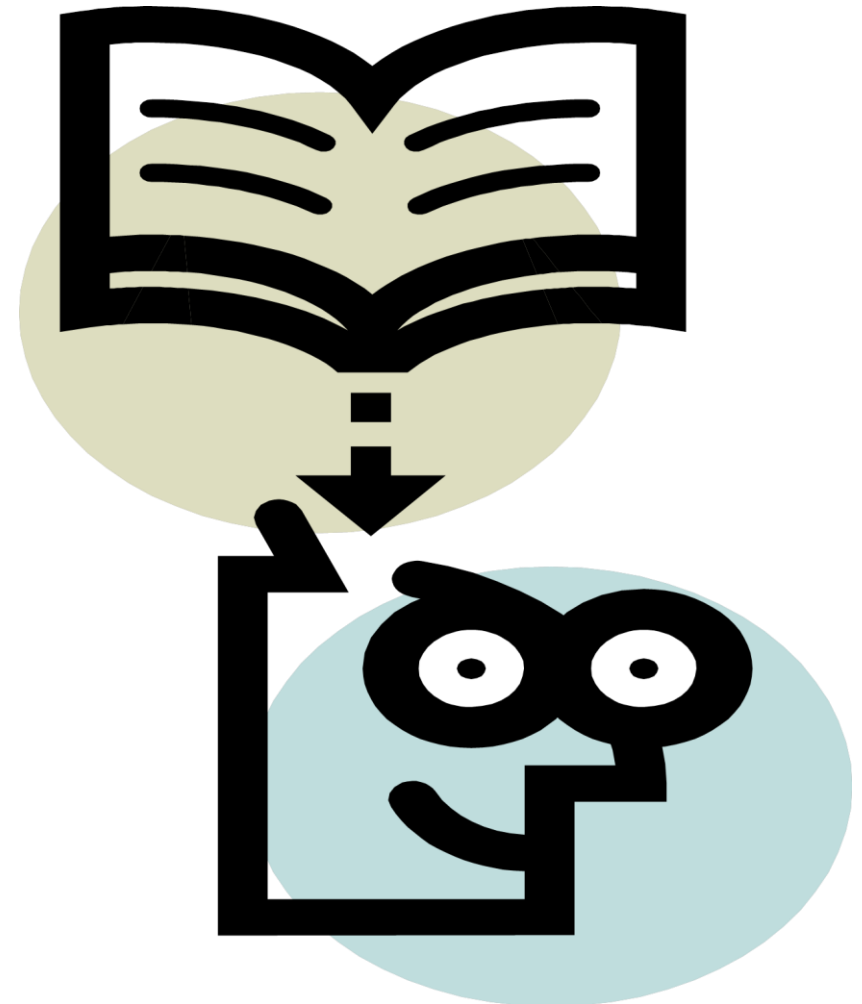
- интегративности и системности познания объективной действительности
- теоретической совместимости идей, методик и результатов воспитательного процесса.

Интегративная модель профессиональной культуры личности



ОТСУТСТВИЕ УЧЕБНОЙ МОТИВАЦИИ

- Без положительной мотивации к обучению сама задача обучения теряет смысл
- Повышение учебной мотивации одна из ключевых проблем профессионального образования



УЧЕБНАЯ МОТИВАЦИЯ

- **Познавательные мотивы обучения**
- **Социальные мотивы обучения**
- **Профессионально-ценностные мотивы обучения**
- **Эстетические мотивы обучения**
- **Коммуникативные мотивы обучения**
- **Статусно - позиционные мотивы обучения**
- **Традиционно – исторические мотивы обучения**
- **Утилитарно-познавательные мотивы обучения**

СОЦИАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ на подготовку выпускника

- **Грамотный**
- **Интеллектуальный**
- **Профессионально компетентный**
- **Профессионально
мотивированный**
- **Всесторонне развитый**

Шеф-повар «Party Bar»

Толоконников Виктор
Александрович — выпускник 2007
года РКТК

Достижения :

2 место в Городском Конкурсе
Профессионального Мастерства
(Москва, 2008)

3 место и присвоение Су-шефа в
конкурсе - Лучший по профессии
от ресторана «Лесной» (2009.г)

▣ Конкурс проф- мастерства
«авторское приготовление супов» -
2 место



Мастер-класс по теме:

Приготовление и презентация блюд европейской
кухни

Мастер
производственного
обучения высшей
категории
Степанова Марина
Александровна



Тема мастер класса

Приготовление и презентация блюд
европейской кухни

Специальность 260807.01 Повар, кондитер

По учебной практике УП.05

В ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и
домашней птицы»

Цель

Формирование общих представлений у студентов о культуре европейской кухни и навыков приготовления и презентации блюд европейской кухни из мяса и домашней ПТИЦЫ.

Задачи

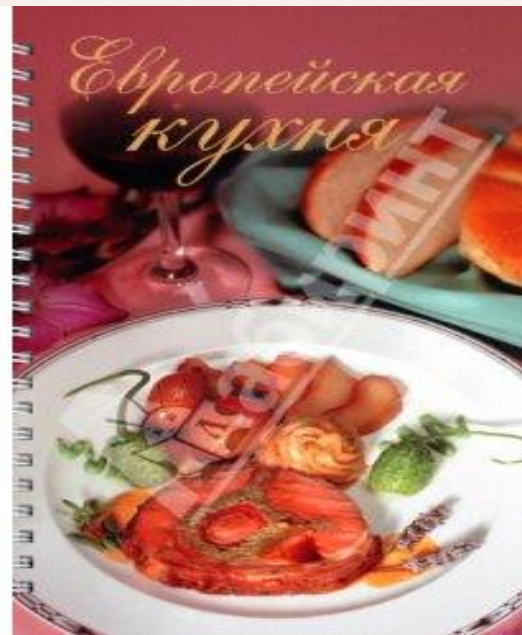
Овладение студентами видами профессиональной деятельности – приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Овладение профессиональными компетенциями :

Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы



Европейская кухня – собирательное понятие, придуманное, кстати, у нас в России – им обозначают национальные блюда стран Европы. Современная европейская кухня развивалась под влиянием национальных особенностей различных европейских стран.

Английская, Греческая кухня



В Англии употребляют в пищу много мяса, но мясо никогда не рубится, а всегда подается целым куском.

Англичане готовят практически без острых специй и соусов, используют приправы к блюдам.



В основе греческой кухни лежит ассортимент сельскохозяйственной продукции. Закуски представляют собой хлеб, сыр, маслины и йогурт, смешанный со шнитт-луком и тертым огурцом, называемый цацики. Часто готовят мезе - это пастообразные блюда, состоящие из свежих овощей, либо холодные блюда из крабов и мелких рыбок схожими с закусками.

Испанская, Итальянская кухни



Исконно испанской кухне присуща простота и скорость приготовления. В основе блюд используются чеснок, лук, сладкий перец, оливковое масло, шалфей и зелень.

В кухне Испании прослеживаются такие характерные кулинарные приемы, как запекание с овечьим сыром, тушение в вине или жарка на гриле.



Говоря об итальянской кухне, в первую очередь, конечно же, подразумевают макароны или пасту. Еще одно популярное итальянское блюдо – лазанья.

Одним из ярчайших произведений итальянского кулинарного искусства является пицца, получившая широкое распространение во всем мире. Вино участвует в изготовлении множества блюд, его используют для тушения или вымачивания

Русская кухня

Имеет богатую историю и пользуется немалой популярностью во всем мире.

Именно русской кухне иностранцы обязаны появлению на своих столах красной рыбе, икре, ржаному хлебу, щам, ухе, блинам и многим другим блюдам.



Существенное место в русской кухне традиционно занимали каши, которые поначалу были обрядовой едой. Крупяные и мучные блюда сочетались с грибами, овощами, рыбой, ягодами и молоком.



Украинская кухня

Во все времена украинская еда была очень практична. Она готовилась в печи, и нередко завтрак, обед и ужин делались одновременно, а затем «доходили» и сохранялись в теплой печи. Основным фундаментом украинской кухни является борщ, картошка, вареники и каша.



По технологии приготовления украинская пища схожа с французской и венгерской. Многие рецепты национальных блюд основаны на предварительном обжаривании продуктов.





Французская

кухня

Особенность французской кухни в том, что она исключает наличие какххххх круп кроме риса, который готовится не в виде каши, а подается в виде вареного рассыпчатого белого риса, и может быть как гарнир, и как основа для других блюд.

По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир.

Французы считаются большими мастерами по умению разнообразить гарниры. Для мясного или рыбного блюда могут быть использованы всевозможные овощи и зелень: зеленый горошек, морковь, фасоль, чечевица, бобы, различные виды капусты, спаржа и картофель.



Немецкая кухня



Немецкая кухня характеризуется большим разнообразием мясных блюд и овощей. Кроме этого в немецкой кухне имеется немало блюд из яиц и не меньшей популярностью пользуются бутерброды.

Особенности Европейской кухни



Особенность европейской кухни — это обилие овощных блюд и использование большого числа разнообразных соусов. В отличие от народов Востока европейцы значительно меньше пользуются специями, приправами и пряностями, делая акцент на сохранение вкусовых качеств исходных продуктов.

Виктор принимал участие в приготовлении горячих и холодных блюд вместе с Константином Ивлевым и Юрием Рожковым. Вместе с ними принял участие в презентации книги «Россия готовит дома».



ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ШЕФ-ПОВАРОМ





Презентация тарелок от Шеф-повара



«Пола ала Рикотта с апельсиновым соусом»

Нам потребуется:

Куриная грудка

Творог зерновой

Бasilik свежий

Бекон

Соль, перец

Соус:

Апельсин

Сливки

Сахар

Технологи приготовления «Пола Ала Рикотта»

1) куриное филе вымыть, обсушить и сделать надрез острым ножом чтобы получилась плоская форма.



2) накрыть филе пищевой пленкой, отбить, посолить, поперчить



3) смешать творог с мелко порубленной зеленью



4) выложить творожную массу на полуфабрикат, завернуть в виде плотного рулета, обернув беконом



5) разогреть духовку до 200°C и запекать в течении 20 минут



6) подавать с апельсиновым соусом.



Соус апельсиновый

1) апельсиновый сок с мякотью налить в сотейник и выпарить до $\frac{1}{2}$ объема



2) добавить сахарный песок, довести до кипения



3) добавить сливки и кипятить до загустения



4) добавить лимонный сок



