

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ В ПОДГОТОВКЕ КРС ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"

Аннотация: в статье авторы знакомят читателей с особенностями бурятской кухни, практическим опытом по приготовлению и оформлению национального блюда "Буузы". Авторами демонстрируется ответственное отношение к делу, умение выявлять и устранять ошибки при изготовлении поз, привитие интереса к избранной профессии.

Сегодняшнее социально-экономическое положение в стране требует от каждого учителя решения одной очень важной задачи – подготовки к жизни творчески мыслящих, высококвалифицированных, конкурентоспособных, предприимчивых, инициативных людей, способных найти свое место в обществе. Это и есть, предназначение учителя, значит, и мое, как мастера производственного обучения. Тем более, нужно учесть тот факт, что работаю в пенитенциарном учреждении, где мои ученики отбывают наказание за совершенные ими преступления.

Моя задача как мастера производственного обучения – не просто научить учащихся (осужденных) практическим навыкам, но и подготовить их к жизни в современном обществе, для полной их адаптации после освобождения и самоопределения. Ведь производственное обучение, как учебный предмет является совершенно уникальным образованием. Важно отметить, что производственное обучение учащихся имеет, прежде всего, огромное воспитательное, образовательное и развивающее значение.

При этом выполнение работ в ходе производственного обучения должно являться следствием и результатом учебно-воспитательного процесса. В эту задачу входит:

- помочь учащимся освоить то, что действительно является содержанием производственного обучения;
- осмысление самого себя, своего внутреннего "Я" и связи этого мира с внешним миром;
- развитие способности понимать и чувствовать других людей;
- развитие знаний, умения и навыков выполнять определенный процесс, понимать, что стоит за выданным заданием, анализировать смысл происходящего, ставить вопросы, искать на них ответы.

Для поддержания познавательного интереса обучаемых, на своих занятиях я выработала для себя такие правила:

- образовательные цели должны быть понятными и достижимыми для учащихся;
- содержание учебного материала должно быть адаптировано к уровню восприятия и обученности группы;
- новый материал должен излагаться с использованием мультимедийных и наглядных средств, с использованием проблемно-поисковых и активных методов обучения, опираться на конкретные и интересные примеры из жизни;
- задания на самостоятельную работу должны быть дифференцированными и многовариантными;
- прежде чем требовать выполнения задания, необходимо обеспечить учащихся учебными элементами, инструкциями по его выполнению и всеми необходимыми средствами обучения;
- деятельность на уроке должна быть разнообразной, с использованием игровых методов обучения, технологии критического мышления и проблемного обучения и других активных педагогических методов;
- в ходе урока постоянно должна прослеживаться связь с профессией и актуальность любой аудиторной деятельности.

В честь празднования национального праздника Сагаалган – "Белого месяца" и с целью изучения особенностей бурятской национальной кухни и технологии приготовления национального блюда, хочу представить вам учебный элемент: "Приготовление национального блюда "Буузы".

ФКПОУ № 256	Учебный элемент Наименование: Приготовление бурятского национального блюда "Буузы". Профессия: Повар, кондитер	Стр. 1
----------------	---	--------

Цели:

Изучив данный учебный элемент, вы будете знать:

- особенности бурятской национальной кухни;
- технологию приготовления национального блюда "Буузы".

Задачи:

- формирование, сохранение и распространение кулинарной традиции национальной бурятской кухни;
- формирование умений и практического опыта по приготовлению и оформлению национального блюда "Буузы" из мяса;

– воспитание национальной культуры труда, ответственного отношения к делу, умения выявлять и устранять типичные ошибки при изготовлении изделий, привитие интереса к избранной профессии, формирование умения организовывать собственную деятельность.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: производственные столы, весы, электроплита ПЭСМ-4Ш.

Инвентарь: Разделочные доски с маркировкой "МС", "ОС", поварские ножи, столовая миска, мерная кружка, лопатка, позница, сито, мерная ложка соли.

Сырье:

Сырье:

- Говяжья вырезка – 800 гр.
- Мякоть жирной свинины – 500 гр.
- Чеснок – 5 зубчиков
- Репчатый лук – 3 головки
- Мясной бульон – около 100–150 мл.

Специи:

- черный молотый перец, соль.



Учебно–наглядные пособия и технические средства обучения: Инструкционно–технологические карты "Приготовление блюда "Буузы", инструкции по охране труда при работе с электроплитой, с ножом в кулинарном цехе.

Основные сведения

Практически до начала XX века буряты вели преимущественно кочевой образ жизни. В силу природно–климатических условий этот народ занимался исключительно скотоводством, разводя коней и овец, а также охотой на диких животных. Буряты славились среди других племен своими наездниками и стрелками из лука. Земледелие было развито очень слабо, так как степные земли мало пригодны для выращивания богатых урожаев. Обычаи и традиции бурятского народа очень богаты и разнообразны, как и его национальная кухня. Основное место в бурятской кухне занимают, конечно же, мясные блюда. Бурятские кулинары достигли самых вершин в искусстве разделки и приготовления мяса. Примером может служить такой факт: забивая барана, буряты не выбрасывают ничего – и мясо и субпродукты – все идет на приготовление замечательнейших блюд. Даже кровь животного не сливается, а идет в дело – из нее варят очень вкусную кровяную колбасу. Наиболее известным блюдом бурятской национальной кухни, безусловно, являются "буузы". Изготовление "бууз" среди бурятских хозяек считается настоящим искусством. Ведь "правильная" "бууза" только должна быть хороша на вкус, но и быть красивой на вид. Даже количество защипов на "буузе" должно соответствовать традициям.

Буузы (или бурятские позы) если очень кратко, представляют собой блюдо из рубленого фарша, завернутого в тесто и приготовленное на пару.

Последовательность технологических операций приготовления поз

Операция №1. Организация рабочего места.

Подготовка рабочего места, инструментов, инвентарей, посуды.

Операция №2. Приготовление теста.


Муку используют тонкого помола высшего сорта. Показателем качества муки является количество и качество клейковины, влажность, влагопоглощательная и газоудерживающая способность. По содержанию клейковины и ее качеству муку подразделяют на "сильную", "среднюю" и "слабую". Чем больше сила муки, тем выше ее водопоглощательная и газоудерживающая способность. Мука по стандарту должна иметь влажность 14,5%.






Муку просеиваем вручную, удаляя комки и посторонние примеси, при этом мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество.







В середине горки муки делаем углубление, вливаем туда 2 яйца, добавляем около половины чайной ложки соли,

	Вливаем поверх яиц стакан воды комнатной температуры,
	и круговыми движениями, столовой ложкой, перемешиваем муку с водой и яйцами, пока это будет возможно. Процесс нужно корректировать подсыпанием муки, чтобы получить густое тесто.
	Как только тесто для поз станет настолько густым, что уже не будет перемешиваться ложкой, вываливаем содержимое тазика на стол,
	и приступаем тесто месить руками подсыпая муку, чтоб получить крутое тесто.
	Готовность теста определяем следующим образом: тесто не должно прилипать к рукам и к столу; слепленный из теста "шар" - не должен растекаться по столу, а должен держать форму.
	Готовое тесто для поз припудриваем мукой, и отправляем в полиэтиленовый пакет "отдыхать" минут на 40, а лучше на час.

Операция №3. Приготовление фарша.

	Для приготовления фарша используем два топорика, которыми очень удобно рубить мясо и делать из него рубленый фарш. Мясо можно также просто нарезать мелкими кусочками обычным острым ножом, а также можете использовать мясорубку с крупной насадкой.
	Итак, с помощью топориков (или ножа, или мясорубки) измельчаем <i>говядину</i> ,
	после чего, отправляем рубленый фарш в тазик.

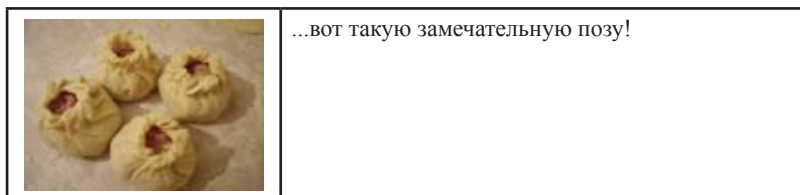
	Небольшой совет... чтобы мясо к топорикам или ножу не прилипало, топорики или нож нужно периодически окунать в горячую воду....
	Далее, достаем кусок <i>свинины</i> ,
	И аналогичным образом измельчаем его до состояния фарша.
	Рубленую свинину отправляем к говядине,
	и получаем примерно вот такую картинку.
	Затем, мелко нарезаем репчатый лук, и высыпаем его к рубленному мясу на <i>бурятские позы</i> .
	Всыпаем в фарш для поз примерно 1 чайную ложку соли, немного молотого черного перца (естественно, можете корректировать количество по своему вкусу!)
	Хорошенько перемешиваем <i>фарш для поз</i> руками,
	пока мясо с луком и специями равномерно не перемешается, и после чего,
	добавляем в фарш мелко нарубленные ножом 5 зубчиков чеснока,

	перемешиваем с чесноком и
	вливаем в фарш, чуть больше половины стакана куриного или мясного бульона комнатной температуры, а также можно влить просто воду.
	Хорошо перемешать фарш с бульоном руками, и можно считать, что у нас фарш уже готов.
	Итак, у нас уже имеется в наличии "отдохнувшее" тесто и фарш, и теперь можно уже начинать лепить позы.

Операция №4. Лепка поз

Вам потребуется подобрать подходящую круглую форму для нарезки теста диаметром 10 сантиметров. Можно использовать обычную пиалу. Конечно, если нет чем резать тесто, то можно поступать так же, как и при лепке пельменей, а именно, не вырезать кружки теста для поз, а раскатывать их, но если вы желаете получить *бурятские позы* (или *буузы*) более или менее одинакового размера, то советуем брать вырезанные, а не раскатанные из теста заготовки.





	Поверхность стола присыпаем небольшим количеством муки, отрезаем кусок теста размером с кулак, после чего, равномерно его раскатываем скалкой, чтобы тесто было толщиной примерно 3 мм. Если раскатывать тоньше, то сок поз при их готовке может вытечь, ну а если толще - будет просто не вкусно!
	Далее, берем пиалу и вырезаем из раскатанного пласта теста кружки
	Берем кружок теста и пальцами, проминаем его края, чтобы края были тоньше, а середина кружка чуть толще. Это нужно для того, чтобы не вытек мясной сок при варке и для того, чтобы
	В середину кружка теста выкладываем мясной фарш,
	И приступаем делать "защипы" на тесте на протяжении всей окружности теста, чтобы, в конечном счете, получить,



...вот такую замечательную позу!

Операция №5. Варка поз.

Для варки поз используем позницу, мантоварку или же, пароварку как это сделали мы.

	Перед укладыванием поз в позницу, мантоварку или пароварку нижнюю поверхность поз необходимо смазать растительным маслом, поэтому берем простое блюдо, наливаем в него немного растительного масла,
	обмакиваем в него готовую позу,
	и укладываем в позницу, мантоварку или пароварку,
	закрываем крышкой и готовим позы на пару 25-30 минут,
	после чего, приготовленные позы сразу же подаются на стол горячими или вот так вот просто без лишних прикрас, что и так очень вкусно,
	или, к позам можно подать сметанный соус с чесноком и/или острый соус лазы, горчицу. Обращаю внимание, что буряты позы с этими соусами не употребляют, соответственно, каждый решает сам, как он хочет есть готовое блюдо!
	Или можно, вообще все посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, посыпать черным перцем. Аппетитно у нас получилось? Если да, то желаю вам успехов в приготовлении описанного выше рецепта бууз (или бурятских поз), ну и по традиции, всем приятного аппетита! Готовые позы нужно обязательно есть руками. Сначала из дырочки выпивается ароматный мясной сок, после чего, поза аккуратно съедается?

Таким образом, главной целью учебного элемента являлось изучение и распространение особенностей бурятской кухни, формирование умений и практического опыта по приготовлению и оформлению национального блюда "Буузы", вовлечение людей всех возрастов, особенно детей и молодежи к почитанию национальной культуры, ответственного отношения к делу, умения выявлять и устранять типичные ошибки при изготовлении поз, привитие интереса к избранной профессии, формирование умения организовывать собственную деятельность.

Список литературы

1. Абаева Л.Л. [Культура гор и буддизм в Бурятии]/ Л.Л. Абаева. Москва: Наука. - 1992г. - 121 с.
2. Бабуева В.Д. [Материальная и духовная культура бурят]/ В.Д. Бабуева. – Улан – Удэ. - 2004г. – 85 с.
3. Буузы Бурятские позы/ [Электронный ресурс]/ Режим доступа: - www.cookingman.ru