

Баскаева Залина Яковлевна, преподаватель литературы
ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум»

Нужна ли повару литература?

Кулинария – это язык, с помощью которого можно передать гармонию, счастье, красоту, сложность, поэзию, волшебство, юмор, провокацию, культуру – в общем, все, из чего складывается наша жизнь.

Ферран Адриа

Имя каталонца Феррана Адриа знакомо каждому любителю изысканной кухни. Он — шеф-повар некогда лучшего в мире ресторана El Bulli, что на побережье Коста Брава. В Испании его имя приравнивается к истории — Адриа любят не меньше, чем Гауди, Дали или Пикассо.

Писать прекрасно — значит одновременно прекрасно мыслить, прекрасно чувствовать и прекрасно выражать, то есть обладать в равной мере умом, душой и вкусом.

Ж.Бюффон

Жорж-Луи Леклерк , граф де Бюффон — французский натуралист, биолог, математик, естествоиспытатель и писатель XVIII века.

Как много общего в смысле этих высказываний. Сказанное в 18 веке Бюффоном гармонично сочетается со словами Феррана Адриа, именитого повара наших дней.

Вам нравится готовить, экспериментировать, создавать кулинарные шедевры? Вы хорошо знаете, как «сделать людям вкусно», или же хотите научиться этому? Тогда профессия повара для вас. Это интересная профессия, дающая простор фантазии и позволяющая кулинару проявить свои творческие способности.

Сегодня еда стала модной. На переломе XX и XXI веков почти все вдруг превратились в кулинаров. И стали рассказывать истории о еде и кулинарии. На телевидении, в блогах, в книгах (и не только поваренных) появилась россыпь талантов, соединяющих искусство приготовления пищи с более широкими культурными задачами.

Главная обязанность повара — приготовление различных блюд, их оформление, разработка новых собственных рецептов. Также повар составляет меню, формирует заказы на продукты и полуфабрикаты. Одной из специализаций данной профессии является повар-кондитер, который занимается приготовлением и украшением кондитерских изделий.

Современные требования рынка труда предполагают существенные изменения содержания и методов обучения. Происходит интеграция и дифференциация наук. Заложенные общим образованием фундаментальные знания развиваются по мере приобретения представлений на производстве. Отсюда интерес к проблеме

межпредметных связей. Дидактическая основа межпредметных связей - соединение общего и профессионального образования. Чтобы быть востребованным специалистом, будущий повар должен развивать в себе не только профессиональные, но и личностные качества, необходимые настоящему мастеру в области кулинарии. Представитель данной профессии обязательно должен обладать эстетическим вкусом, воображением, иметь творческие задатки, внимательность и память. А у молодого человека, стоящего у истоков профессии, должна быть мечта.

ОУД.1 "Русский язык и литература" – один из ведущих предметов гуманитарного цикла, который помогает обучающемуся почувствовать единство мира и человека.

Традиционным является взаимодействие литературы с историей, обществознанием, изобразительным искусством, музыкой, театром, а для XX и XXI веков характерна связь с преимущественно новыми видами искусства: кино, радио, телевидением. Взаимосвязь литературы с этими предметами и видами искусства не только обогащает и углубляет литературные знания обучающихся, но и благотворно сказывается на восприятии и усвоении дисциплины МДК.

ОУД.1 «Русский язык и литература» в обучении профессии повара, кондитера играют немаловажную роль. Не секрет, что наши студенты книгам предпочитают «гаджеты», что отнюдь не способствует интеллектуальному росту юношей и девушек. Преподаватель должен построить свою работу так, чтобы студенты не только приобщились к художественной литературе, но и научились применять знания, полученные на уроках русского языка и литературы, в будущей профессии.

При этом будет формироваться основа для комплексного видения и решения непростых проблем, возникающих на пути к вершинам выбранной профессии, развивается кругозор, глубина мышления, фантазия, навыки использования потенциальных знаний в таких дисциплинах, как кулинария, кондитерское дело, пекарское дело.

При установлении и реализации межпредметных связей (МДК- ОУД.1) целесообразно использовать разнообразные формы уроков: урок-лекция, урок- инсценировка, комплексное домашнее задание, урок-фантазия, бинарный урок в производственной лаборатории и др.

Разработанный УМК по ОУД.1 позволяет доводить приобретенные на теоретических уроках знания до практического воплощения, осуществлять поэтапную организацию работы по установлению межпредметных связей, постоянно усложняя познавательные задачи, расширяя возможности творческой инициативы обучающихся. Осуществляется творческое сотрудничество между преподавателями и обучающимися.

Предмет «Русский язык и литература» должен носить профессиональную направленность.

Хотя еда не очень часто становится предметом писательского вдохновения, есть произведения, в которых тема еды играет важную или вовсе главную роль. Пища, ее приготовление, описание обедов, завтраков и праздничных застолий находятся в центре авторского внимания, поскольку не только рассказывают о быте и нравах времени, но и позволяют лучше разобраться в психологическом типе литературных персонажей. Упоминания о еде встречаются в многочисленных литературных произведениях от древности до наших дней, причем в разных жанрах. Литературное меню можно составить по эпосу, поэтическим произведениям, романам и повестям, рассказам, детективам и биографическим книгам.

Вся русская классика XIX века оставляет жизнерадостное кулинарное впечатление. Количество выпитого и съеденного на ее страницах поражает воображение.

«...Если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром!» – утверждал Сергей Аксаков. Трудно не согласиться, прочитав вот такое меню: *«...На столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со смяточками, и невесть чего не было...»* («Мертвые души»).

В литературных произведениях нередко содержатся не просто описания блюд и застолий, но и кулинарные рецепты. Вспомним кулинарные рецепты А.Дюма-отца, которые он собрал во время путешествия по Кавказу. Польский поэт Адам Мицкевич описал в стихах рецепт приготовления литовского бигоса, а немецкий классик Фридрих Шиллер – рецепт пунша. Изобилует описаниями блюд книга Харуки Мураками «Хроники заводной птицы». Анализируя проблему межпредметных связей, можно сказать, что вся работа по реализации данного вопроса должна быть направлена на создание у обучающихся продуктивной, единой по содержанию и структуре системы знаний, умений, навыков.

Читающий хорошую литературу повар всегда найдет оригинальную идею для создания нового блюда или даже целого направления в кулинарии и кондитерском мастерстве.

Слова Марка Туллия Цицерона: «Nulla ars in se versatur — Ни одно искусство не замыкается в себе самом» не оставляют нам выбора в ответе на вопрос: «Нужна ли повару литература?»

Литература:

1. Браже Т.Г. Интеграция предметов в современной школе// Лит. В shk. – 1996. – №5.
2. Межпредметные связи при изучении литературы в школе / Колокольцев Е.Н., Дановский А.В. и др.; Под ред. Колокольцева Е.Н. – М.: Просвещение, 1990..

3. <https://arzamas.academy/>