

Министерство образования и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Ижемский политехнический техникум.»



Паспорт проектной работы по теме: **Русская национальная кухня**



Руководитель проекта: Дроботова В.В. – преподаватель группы №22 по профессии «Повар, кондитер»

Профессия, в рамках которой проводится работа по проекту: **Повар, кондитер.**
Учебные дисциплины, близкие к теме проекта: **История, литература, кулинария.**

Тип проекта:
**информационный
практико-ориентированный
творческий**

Состав проектной группы

1. Артеева Елена;
2. Костромина Валентина;
3. Ануфриев Игорь;
4. Филиппов Владислав.

Актуальность

В современном мире развитие русской кухни вновь приобрело актуальность. Как ни обидно это признавать, в России национальная русская кухня неуклонно проигрывает в конкурентной борьбе кухням других народов. Достаточно пройти по центру любого крупного города и изучить вывески ресторанов и кафе – китайская кухня, японские рестораны, кавказская кухня, итальянские рестораны, испанские рестораны, европейская кухня, пиццерии, пабы, кофейни, восточные чайные, вездесущие «Макдональдс» и «фастфуд». В последнее время появилось много ресторанов, которые позиционируют себя как рестораны, которые готовят блюда по старорусским рецептам. Придумывается красивое меню «под старину», какие-нибудь «расстегаи старолипецкие с ухой княжеской».

Проблемные вопросы проекта

1. Можно ли утверждать, что кулинарные особенности национальной русской кухни складывались под влиянием внешних факторов?
2. Есть ли взаимосвязь между данными факторами и технологией приготовления блюд?
3. Чем можно объяснить особенности подачи блюд русской национальной кухни?



Необходимое оборудование

- оснащённая лаборатория профессии «Повар, кондитер»;
- сырьё для приготовления блюд;
- сборник рецептур
- учебные материалы,
- интернет - ресурсы,
- литература.

Цель и задачи проекта

Цель:

- раскрытие факторов и их влияние на становление русской национальной кухни.

Задачи:

- изучить возникновение и развитие русской национальной кухни;
- выявить особенности в технологии приготовления блюд;
- рассмотреть культуру оформления и подачи блюд;
- проанализировать полученные результаты и сделать выводы.

Содержание проекта:

- 1 этап проекта – Информационный;
- 2 этап проекта – Практический;
- 3 этап проекта – Творческий.



Климат России
разнообразен и сложен.
Это определяется ее
географическим
положением и огромной
величиной территории,
большой
протяженностью с
севера на юг и с запада
на восток.













Как великолепно, проста и рациональна русская кухня!

Спасибо за внимание!