

„Просветни гласник“, 8/2013
Образовни профил: УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР
ОСНОВИ КУВАРСТВА

ЦИЉ И ЗАДАЦИ

Циљ наставе основа куварства је у првом реду, да ученику омогући да стекне основна знања о кулинарским вештинама и у складу са тим знањем о кулинарским производима, како би могао потрошачима кулинарских производа – гостима самостално давати информације о производима / јелима приликом њихове понуде.

Задачи наставе предмета су:

- овладавање стручном кулинарском терминологијом;
- упознати теоријски куварске методе прераде намирница;
- стицања основних знања о намирницама животињског и биљног порекла од којих се припремају јела;
- упознавање правилних назива кулинарских производа тј. јела;
- овладавање теоријом припремања јела (потребне намирнице, припремање намирница, начин припремања јела, поступак чувања до сервирања и начин на који се јело сервира) и времена потребног за припремање појединих производа односно јела;
- развијање смисла за естетско обликовање и декорисање кулинарских производа односно јела;
- оспособљавање ученика да разликују производе, тј. јела по врстама, саставу, изгледу, укусу, мирису, хранљивој вредности, начину сервирања и презентирања.

САДРЖАЈИ ПРОГРАМА

III РАЗРЕД

(2 часа недељно, 64 часа годишње)

ПОЈАМ, ЗНАЧАЈ И ЗАДАЦИ КУВАРСТВА (1)

КУВАРСКА ТЕРМИНОЛОГИЈА (1)

КУВАРСКЕ МЕТОДЕ ПРАРАДЕ НАМИРНИЦА (2)

Термичка обрада намирница у влажној средини – у води и у масноћи; бланширање у води, у воденој пари и у масноћи, поширање, кување у води, кување у пари, пржење, сотирање и поховање.

Термичка обрада намирница сувој средини: печење у пећници, печење меса на роштиљу, печење на ражњу и сушење. Термичка обрада намирница комбинованим методама – гратинирање и динстање.

ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ У КУВАРСТВУ

НАМИРНИЦЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА (6)

МЕСО – појам и подела: говеђе, телеће, свињско, овчије и јагњеће, живинско, месо дивљачи – Основне особине, категоризација, оцена квалитета, расечање, складиштење и примена у куварству.

РЕЧНЕ И МОРСКЕ РИБЕ – Подела, основне карактеристике. Припрема риблиг меса за кулинарску употребу у целом облику, или у комадима са костима или у комадима без костију.

Чување рибе, односно риблиг меса до примене у куварству и примена риблиг меса у куварству.

НАМИРНИЦЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА (2)

Поврће – појам, подела и примена у куварству.

Воће – појам, подела и примена у куварству.

Зачини – појам, подела и примена у куварству.

ФОНДОВИ И СОСОВИ ТОПЛЕ И ХЛАДНЕ КУХИЊЕ (6)

Фондови и сосови – Појам, дефиниција, елементи који означавају назив, ароматичне гарнитуре, класификација и чување

ФОНДОВИ И СОСОВИ ТОПЛЕ КУХИЊЕ

Светли фондови – Светли телећи, живински, рибли фонд и светли фонд од поврћа

Тамни – мрки фондови – Од говеђег меса, живински, од патке, од јагњећег меса и од дивљачи

Светли основни сосови и сосови изведени од основних светлих сосова – Бешамел и

Велуте – Од Бешамела: Крем сос, Морнеј сос, Од

Велутеа: Тамни – мрки основни сосови и сосови изведени од основних тамних сосова – Еспањол, Деми-глас, Глас де вијанд, Основни сос од дивљачи – Мадера, Ловачки сос, Вилд сос, Пикант сос.

Основни специјални или емулзиони полукоагулациони сосови топле кухиње – Холандски сос (Холандез) и Бернешки сос (Бернез)

Сосови изведени од холандеза – Муслин, Микадо, Кладовски сос

Сосови изведени од бернеза – Шорон сос

Сос од парадајза.

СОСОВИ ХЛАДНЕ КУХИЊЕ – подела и примена у куварству.

Емулзиони сос мајонез и његови деривати: Рам сос, Тартар сос, Коктел сос.

Емулзиони нестабилни сос – винегрет и његови деривати: Бечки винегрет, Француски винегрет **САЛАТЕ (2)**

Једноставне салате од свежег поврћа : зелена салата, салата од слатког купуса, салата од парадајза, салата од свежих краставаца и салата од свеже паприке бабуре.

Једноставне салате од куваног поврћа: салата од кромпира, салата од цвекле, салата од пасуља.

Салата од печеног поврћа: салата од печених бабура паприка.

Мешане салате: српска и српска салата са сиром.

ЈЕЛА ОД ВАРИВА И ПОВРЋА – ПРИЛОЗИ (4)

Кувано поврће: кувана шаргарепа на бутеру, кувана боранија на бутеру и кван спанаћ на бутеру.

Повезано поврће: боранија на српски начин, спанаћ (а ла крем) као крем и шаргарепа (а ла крем) као крем.

Динстано поврће: пиринач и подварак.

Гратинирано поврће: карфиол гратинирани.

Пржено поврће: пом-фрит (пржени штапићи од кромпира) и пом-чипс (пржени листићи).

Печено поврће: кромпир на пекарски начин и пасуљ пребранац.

Рестовано поврће: рестован кромпир.

Пиреи: кромпир-пире.

БИСТРЕ И ГУСТЕ СУПЕ И ЧОРБЕ (6)

Бистре супе: супа од говеђег меса и супа од кокошијег меса.

Улошци за супу: кувани улошци за супу – тесто: резанци, флекуце и тарана.

Кувани улошци за супу – кнедле: кнедле од гриза.

Консоме: консоме од говеђег меса.

Улошци за консоме.

Печени улошци за консоме: профитероле и бисквит са шунком.

Потажи: велуте потажи, велуте од целера.

Крем-потажи (пасирани потажи): крем-потаж од парадајза.

Непасирани потажи: потаж од печурака.

Пире-потажи: пире потаж од кромпира.

Чорбе: рагу-чорбе – рагу-чорба од телећег меса, рагу-чорба од телећег меса и рагу-чорба од пилећег меса.

Националне чорбе: чорба од телећег меса на српски начин, чорба од јагњећег меса на српски начин и чорба од пилећег меса на српски начин.

ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА (2)

Сложене – везане салате као хладно предјело: руска салата и француска салата.

Хладна предјела од јаја: јаја у мајонезу и поширана јаја у аспику.

Закуске и ордевери: српска закуска и ордевера.

Наресци: његушки, далматински пршут, свињска печеница

Хладна предјела од речних и морских риба: смуђ у маринату од поврћа и морнарски маринат.

Млечни производи као хладно предјело: српски сир, кајмак, ементалер и горгонзола.

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА (4)

Топла предјела од јаја.

Омлети: омлет натур (на природан начин), омлет са сланином, омлет са сувим вратом, омлет са прашком шунком, омлет са сиорм, омлет са кајмаком, омлет са пршутом.

Кајгане: кајгана натур (на природан начин).

Поширана јаја: поширана јаја са сосом од парадајза, поширана јаја са холандез сосом, поширана јаја са шорон-сосом и поширана јаја на кладовски начин.

Топла предјела од теста: српска гибаница и пита зельаница.

Топла предјела од шпагета. Шпагете: шпагете италијен (на италијански начин), шпагете миланез (на милански начин), шпагете болоњез (на болоњски начин) и шпагете наполитен (на напуљски начин).

Топла предјела од печурака. Печурке: печурке на жару, печурке паризијен (на париски начин), печурке поховане (на бечи начин) и печурке „Орли“.

Топла предјела од сира: крофне од сира.

ГОТОВА ЈЕЛА И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД РЕЧНИХ И МОРСКИХ РИБА (2)

Кувана риба-рибље месо са бутером. Поширана риба-рибље месо у белом вину. Рибље месо-филе

париџијен(на париски начин). Рибље месо-филе похован(на бечки начин). Пржена риба-рибље месо на уљу и печена риба-рибље месо на жару-граделе, на тршћански и далматински начин.

ГОТОВА ЈЕЛА (10)

Кувано месо као готово јело: куване говедина, кувана телетина и кувана јагњетина.

Готова јела – гулаш: гулаш од говећег меса.

Готова јела – паприкаш: паприкаш од телећег меса, паприкаш од свињског меса, паприкаш од јагњећег меса и паприкаш од пилећег меса.

Готова јела – перкелт: перкелт од телећег меса, перкелт од свињског меса, перкелт од јагњећег меса и перкелт од пилећег меса.

Готова јела – соте: соте од телећег меса са печуркама.

Готова јела од купуса и меса: сладак купус са свињским месом, и сладак купус са јагњећим месом.

Готова јела – ђувеч: ђувеч са свињским месом.

Готова јела – ризото: ризото са телећим месом, ризото са свињским месом, ризото са јагњећим месом и ризото са пилећим месом.

Национална јела: босански лонац и розбратна на српски начин.

Готова јела од млевеног меса. Маса за јело од млевеног – фашираног меса.

Обликована фаширана јела: фаширана шницла и фаширани ролат.

Готова јела од млевеног меса и плода поврћа – пуњено поврће: пуњене паприке у сосу од парадајза.

Готова јела од млевеног меса и поврћа – мусака: мусака од кромпира и мусака од плавог патлиџана.

Готова јела од млевеног меса и лиснатог поврћа – сарма: сарма од киселог купуса и сарма од слатног купуса.

ПЕЧЕЊА (1)

Печање од телећег меса. Печење од свињског меса. Печење од јагњећег меса и печење од пилећег меса.

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ (10)

Јела по поруџбини од телећег и свињског меса. Шницле: натур шницла, прашка шницла, париска шницла и бечка шницла.

Јела по поруџбини од телећег меса. Медаљони: медаљони пржени натур (на природан начин), медаљони пржени на бутеру и медаљони са сосом од печурака.

Јела по поруџбини од телећег меса (котлет). Котлет: телећи котлет на жару, телећи котлет пржен натур (на природан начин), телећи котлет пржен на бутеру и телећи котлет „Букетијер”, империјал, парма, миланез

Јела по поруџбини од свињског меса (кремена-дла). Кремена-дла: кремена-дла на жару, кремена-дла пржена натур(на природан начин) и кремена-дла на српски начин.

Јела по поруџбини од говећег меса(филеа). Говећи филе.

Шатобријан: шатобријан на жару.

Бифтек: бифтек на жару, бифтек са јајетом, бифтек „Монте Карло”, бифтек „Монако”

Турнедо: турнедо „Росини”, турнедо „Кламар” и турнедо „Хенри IV”.

Филе мињон: филе мињон са печуркама и филе мињон на ловачки начин.

Соте: соте „Строганов”.

Јела од филеа у сировом, свежем стању: бифтек тартар.

Јела по поруџбини од говећег меса(рамстека). Рамстек: рамстек на жару, рамстек метр д’отел (на начин шефа сале) и рамстек „Мирабо”.

Јела по поруџбини од говећег меса (розбратна). Розбратна: розбратна на жару и розбратна лионез (на лионски начин).

ЈЕЛА СА РОШТИЉА (1)

Обликована јела са роштиља – ђевапчићи. Месна маса за ђевапчиће.

Јела са роштиља – ђевапчићи на жару и ђевапчићи на кајмаку.

Обликована јела са роштиља-пљескавица. Месна маса за пљескавице.

Јела са роштиља – пљескавице: пљескавица на жару и пљескавица на кајмаку.

Јела са роштиља на жици – ражњићи: ражњићи од свињског меса и ражњићи од телећег меса.

Јела са роштиља – вешалице: вешалица од свињског меса и вешалица од телећег меса.

Домаћи спаџијалитети са роштиља – мућкалица: мућкалица на лесковачки начин (на први начин) и мућкалица на лесковачки начин (на други начин).

ПОСЛАСТИЧАРСТВО (4)

Палачинке као посланица. Маса за палачинке.

Палачинке: палачинке са орасима, палачинке са орасима и винским шатоом и гратиниране палачинке са орасима.

Кох: кох од гриза са винским шатоом.

Линзер-тесто (трошно тесто). Линзер тесто:
мирбер пита

Маса за торте: жута маса (бисквит маса), браон
маса и чоколад маса.

Торте: воћна торта, торта од ораха и чоколад
торта.

НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА (УПУТСТВО)

Предмет основи куварства је, у првом реду, намењен оним ученицима угоститељских школа које се припремају за послуживање кулинарских производа, а то значи конобарима и свим другим угоститељском и туристичким радницима који се у било ком виду баве продајом поменутих производа. То представља непосредан контакт са потрошачима – гостима, давање потпуних информација о квалитету и количини кулинарског производа.

Са предметом основи куварства ученици се први пут сусрећу, а он се, осим тога, изучава само једну школску годину. Са тог становишта може се проценити да је предмет веома обиман. Сви ови моменти су полазна основа за наставника основа куварства приликом припреме и извођење наставе, односно остваривање програма. Због тога излагање наставних садржаја треба да буде сажето, јасно и конкретно, избегавајући сваке детаље.

С обзиром на велики број кулинарских производа, а имајући у виду циљ и задатке наставе, у настави треба избегавати интерпретације рецептура на начин како се то изводи у настави куварства и посластикарства, већ ученици треба да упознају основне карактеристике одређеног кулинарског производа. Упућивање на кулинарску литературу долази у обзир само као начин за проширивање кулинарске културе ученика.

Веома значајан моменат у остваривању програма представља демонстрирање практичних операција приликом спремања конкретног кулинарског производа (пржено, печење и сл.) као и демонстрирање изгледа готовог производа по завршним техничко-технолошким операцијама

и коначан изглед истог производа спремљеног за сервисирање – продају (слагање, разврставање, декорисање). Пошто није предвиђена практична настава ученика, треба користити сваку могућност да се ученик укључи у практичан рад и тако употпуни своје теоријско познавање предмета.

Имајући у виду сразмерно обиман програм овог предмета и потребу да се квалитетно обради у задатом броју часова, наставник треба да изврши избор типичног кулинарског производа – јела и сл. и такав производ детаљније разради. Остале производе исте групе или врсте наставник ће обрађивати указујући на сличности и разлике на типски производ. На тај начин се постиже већа ефикасност у извођењу наставе а ученик упућује на изналажење одговарајућих сличности и разлика у рецептурама.

Веома је значајно да ученици упознају изглед, укус, мирис, и друге особине производа, што се само делимично може постићи усменим излагањем. У овим случајевима је нужна демонстрација готових производа и указивање на особине успешан или неуспешан производа.

Предмет основи куварства по својим садржајима је у корелативном односу са неком другим стручним предметима. На првом месту значајан је однос између овог предмета и предмета познавања робе. Наиме, ученик на првом месту мора да научи састав производа, а то значи врсте сировина које се користе за његову производњу. При томе, подједнак значај имају основне сировине и додаци (зачини и сл.), чији је циљ да побољшају квалитет коначног производа.

Други предмет чије је усклађивање неопходно је страни језик или страни језици које ученик учи у школи. Истакнута је неопходност потпуног знања стручне терминологије, али и њене правилне интерпретације, без извртања и нејасног значења. Међутим, далеко је важније да ученик научи добро изговарање и право значење назива кулинарских производа на језицима које учи у школи.