



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДНР
ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей
промышленности»



**СОЗДАНИЕ КУЛИНАРНОГО МУЗЕЯ –
ЗАЛОГ УСПЕШНОЙ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННОГО,
ЗНАЮЩЕГО СВОЕ ДЕЛО, ПОВАРА,
КОНДИТЕРА И ПЕКАРЯ**

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.



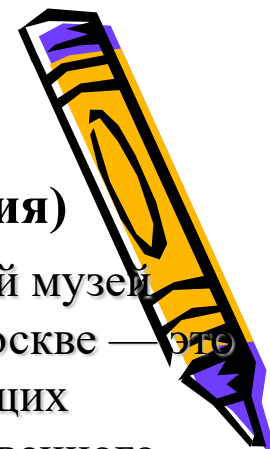
Какие бывают музеи?

- Каких только нет музеев — исторические и краеведческие, художественные и этнографические, большие и маленькие, объединившие достижения целых эпох, посвященные историческим событиям...
- Пожалуй, музеи отражают все стороны человеческого бытия. А есть ли кулинарные музеи? Конечно!
- Тема неисчерпаемая: есть и что показать, и на что посмотреть, и чему удивляться.
- Например, есть музей подгоревшей еды (США), музей голландского сыра (Нидерланды), музей банана (США), музей растворимой лапши (Япония), музей фуа-гра (Франция), музей картофеля фри (Бельгия), музей мясных консервов (США), Римский музей макарон (Италия), музей грибов (Франция) и т.д.



Музей кулинарного искусства

(бывший Музей общественного питания)

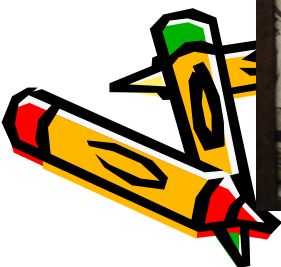


Нам ближе и интересней музей кулинарного искусства в Москве — это двенадцать залов, отражающих историю и развитие общественного питания, где до сих пор проводит экскурсии повар Сергей Иванович Протопопов, которому еще в советское время было присвоено звание мастера-повара.

Здесь собрано оборудование, инвентарь, кухонная утварь народов России.

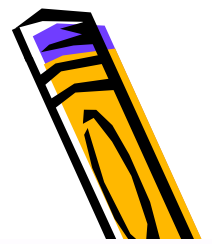
Но мы хотим вам рассказать о музейной кулинарной комнате в нашем техникуме.

Эта экскурсия поможет вам выбрать профессию повара, пекаря или кондитера.



Цель создания музейной кулинарной комнаты:

- сохранить историю создания, фотографии и документы нашего учебного заведения,
- сохранить историю кулинарного искусства, кулинарных блюд, народные кулинарные традиции;
- собрать коллекцию старинной кулинарной литературы, печатных газетных изданий, кулинарных календарей, плакатов, учебников и т. д.;
- собрать рецепты позабытых кулинарных блюд;
- собрать старинную посуду, инвентарь, приспособления, кухонную технику;
- проводить ознакомительные экскурсии для студентов, выпускников школ и других заинтересованных людей.



1. В мире миллион профессий есть,
Каждая важна и очень нужна,
и любую выберешь ты здесь,
Приглашаем к нам учиться дружно!
Пекарь наш вынослив, терпелив,
Он в жару готовит у печи
И к столу вас с хлебом приглашает!

Припев: Наш пекарь вам хлеб испечет,
Кондитер творит торт с любовью.
А повар на запахах влечет,
Все это полезно здоровью.
Или: Наш пекарь вам хлеб испечет,
Кондитер творит торт умело.
А повар на запахах влечет,
Ведь любят они свое дело.
Или: Наш пекарь вам хлеб испечет,
Кондитер творит торт искусно.
А повар на запахах влечет,
В профессиях этих искусство!

2. Никогда учебу не забыть
Пары, конференции, зачеты
Главное – профессию любить
Радость получая от работы
Надо только выучиться ждать
Надо быть настойчивым и смелым.
Только лишь пятерки получать
И всегда гордиться своим делом!
3. Много лет наш техникум живет.
Лучших пекарей он выпускает
И выпускников опят зовет,
С каждым годом снова расцветает.
Техникум забыть никак нельзя.
Милых педагогов вспоминая,
Помним их горящие глаза,
Знания и опыт нам давая!

Гимн, эмблемы и девиз ДТШП



Девиз:

**Печем умело!
Подаем смело!
Готовим
вкусно,
аппетитно и
искусно!**



История образования техникума

В 1934 году при Донецком тресте хлебопечения «Главхлеб» создан Учебный комбинат, который начал подготовку для хлебозаводов лаборантов, переменных технологов с годовым сроком обучения на базе 7 классов.

В 1934 году при учебном комбинате организована школа ФЗУ. До Великой Отечественной войны было подготовлено около 600 человек для хлебопекарной промышленности.

В 1944 году ФЗУ переименован в школу, которая стала опять выпускать специалистов для хлебозаводов.

С 1960 по 1965 годы школа наряду с пекарями готовила помощников мастеров по выработке широкого ассортимента изделий для Днепропетровского и Крымского трестов хлебопечения.

С 1965 по 1972 годы школа готовила мастеров широкого профиля.

С 1973 года в школе стали готовить по видоизмененной программе.

В 1974 году школа ФЗУ переименована в Донецкое ПТУ хлебопекарной промышленности.

С 1953 по 1977 училище находилось по адресу: ул. Кобозева 5 (в доме хлебозавода № 5). В 1977 году для ПТУ был построен новый учебный корпус на 400 учебных мест по адресу: г. Донецк-31, ул. Марселя Кашена, 19.

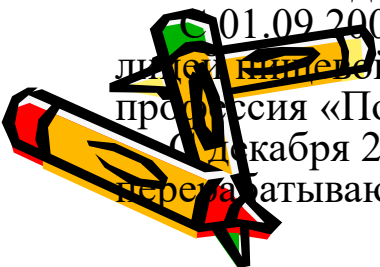
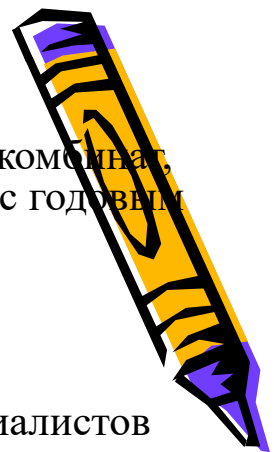
Первые группы были выпущены в 1978 году. лицей 1977 год

В 1986 году ПТУ хлебопекарной промышленности было передано в систему профессионально-технического образования и переименовано в Донецкое СПТУ № 130 по 1989г. С 1988 года освоены специальности кондитера, карамельщика, варщика, машиниста. С 1989 года СПТУ № 130 было переименовано в Донецкое ПТУ № 130 в той же системе профтехобразования по 01.09.2003 год.

С 1990 года освоена специальность пекарь-кондитер.

С 01.09.2003 года ПТУ № 130 было переименовано в Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей промышленности. С 01.09.2003 года освоена профессия «Повар - кондитер».

1 декабря 2022 года лицей был переименован в ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности».



Исторические фото техникума



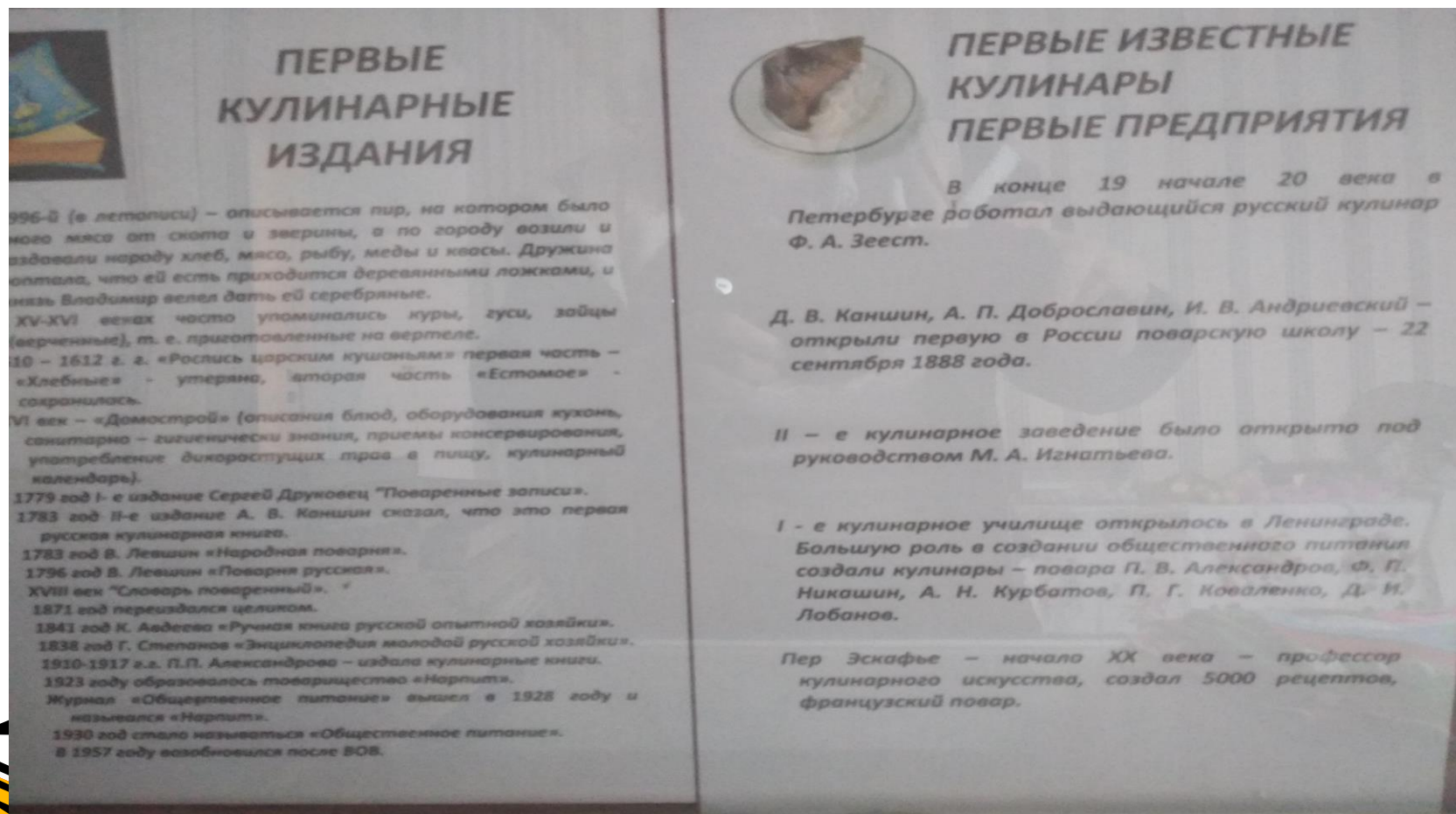
Прохождение производственной практики на лучших предприятиях общепита и хлебозаводах



Картины музея, которым более полувека



Собран очень интересный материал об истории развития кулинарного мастерства; о первых кулинарах и их высказываниях; о первых предприятиях общественного питания и первых кулинарных изданиях. На стенде **«Знаете ли вы, что...»** размещен интересный материал о кулинарии: о «Лукулловом пире», о новшествах в кулинарии Антуана Карена, о шеф-поваре Вателе и др.



ПЕРВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДАНИЯ

996-й (е летописи) – описывается пир, на котором было много мяса от скота и зверины, а по городу возили и раздавали народу хлеб, мясо, рыбу, меды и квасы. Дружина оптелала, что ей есть приходится деревянными ложками, и князь Владимир велел дать ей серебряные.

XV-XVI веках часто упоминались куры, гуси, зайцы (верченныи), т. е. приготовленные на вертеле.

10 – 1612 г. г. «Рослись царским кушаньям» первая часть – «Хлебные» – утеряна, вторая часть «Естомое» – сохранилась.

VI век – «Домострой» (описания блюд, оборудования кухни, санитарно – гигиенические знания, приемы консервирования, употребление дикорастущих трав в пищу, кулинарный календарь).

1779 год I – е издание Сергей Друковец «Поваренные записки».

1783 год II – е издание А. В. Каншин сказал, что это первая русская кулинарная книга.

1783 год В. Левшин «Народная поварня».

1796 год В. Левшин «Поварня русская».

XVIII век «Словарь поваренный».

1871 год переиздан целиком.

1841 год К. Авдеева «Ручная книга русской опытной хозяйки».

1838 год Г. Степанов «Энциклопедия молодой русской хозяйки».

1910-1917 г.г. П.П. Александрова – издала кулинарные книги.

1923 году образовалось товарищество «Нарпит».

Журнал «Общественное питание» вышел в 1928 году и назывался «Нарпит».

1930 год стало называться «Общественное питание».

В 1957 году возобновился после ВОВ.

ПЕРВЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ КУЛИНАРЫ ПЕРВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

В конце 19 начале 20 века в Петербурге работал выдающийся русский кулинар Ф. А. Зеест.

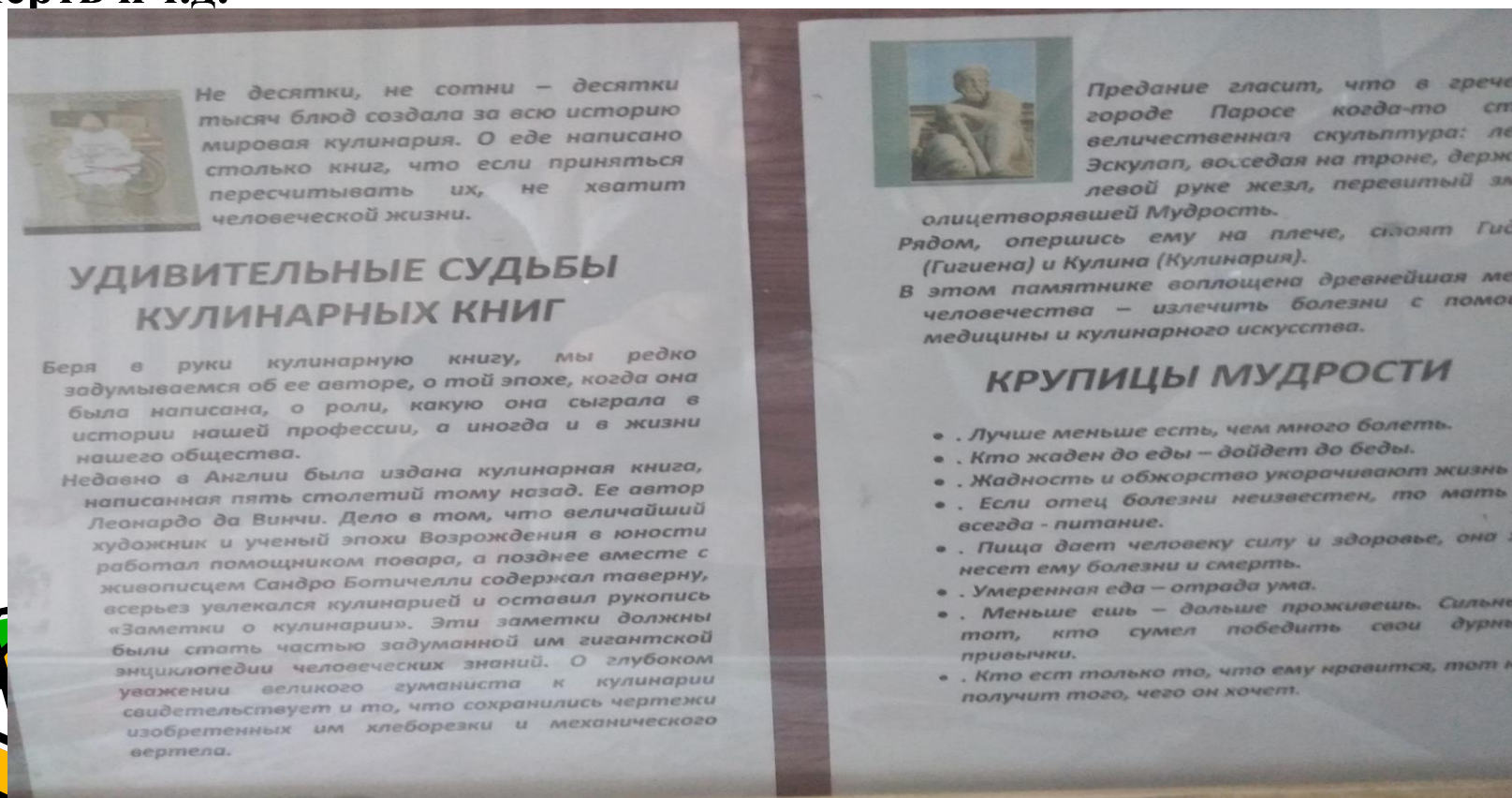
Д. В. Каншин, А. П. Доброславин, И. В. Андриевский – открыли первую в России поварскую школу – 22 сентября 1888 года.

II – е кулинарное заведение было открыто под руководством М. А. Игнатъева.

I – е кулинарное училище открылось в Ленинграде. Большую роль в создании общественного питания создали кулинары – повара П. В. Александров, Ф. П. Никашин, А. Н. Курбатов, П. Г. Коваленко, Д. И. Лобанов.

Пер Эскафье – начало XX века – профессор кулинарного искусства, создал 5000 рецептов, французский повар.

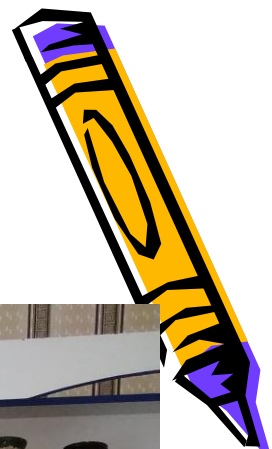
- Лучше меньше есть, чем много болеть,
- Кто жаден до еды, тот дойдет до беды,
- Жадность и обжорство укорачивает жизнь,
- Умеренная еда - отрада ума,
- Пища дает человеку силу и здоровье, она же несет ему болезнь и смерть и т.д.



**В музее, со дня открытия учебного заведения, сохранены
первые муляжи полуфабрикатов**



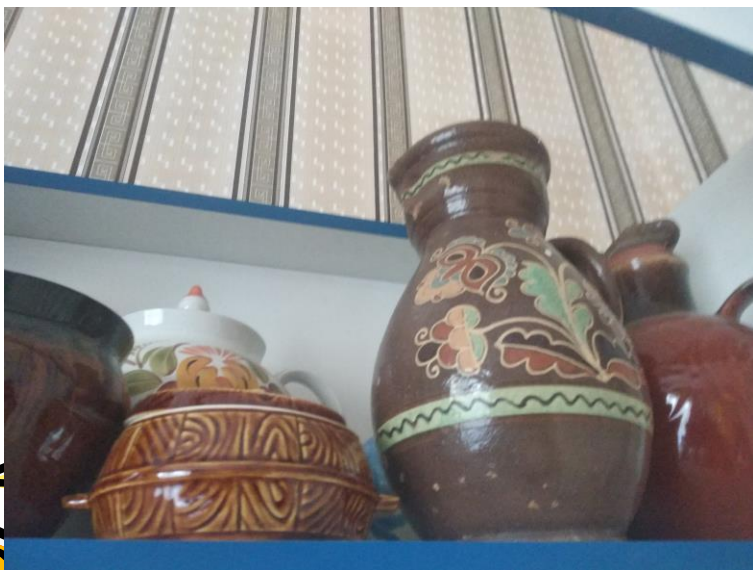
В нашем кулинарном музее собрана старинная посуда 18-19 столетия:



Широкий ассортимент стеклянной и хрустальной посуды



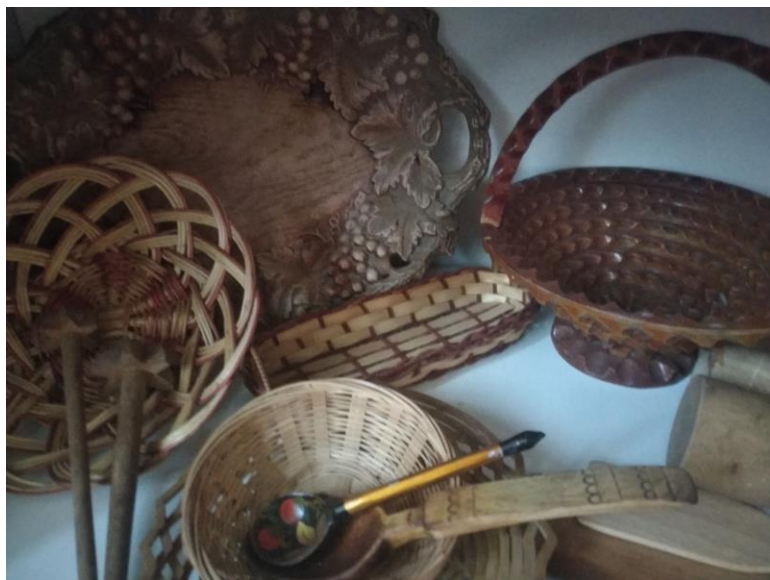
Глиняная посуда представлена в виде кувшинов, чашек, горшков



Расписные сервизы под гжель, кострому



Деревянная, пластмассовая посуда и инвентарь



Старинная посуда 19 века с логотипом «ОБЩЕПИТ»



Металлическая посуда



Кулинарное ретро: инструменты и приспособления



Столовые приборы и кухонные приспособления. Среди редких экземпляров – вилка из нержавеющей стали с немецкой свастики со времен Великой Отечественной Войны (1942 г.),





Среди старинных интересных приспособлений:

- яйцerezки, лопатки для нарезки сыра, инструменты для открывания бутылок,
- -ручные взбивалки, различные кондитерские шприцы с наборами наконечников,
- -приспособления для консервирования овощей и фруктов,
- -ручные соковыжималки,
- -скребки для очистки чешуи, приспособления для нарезки лапши, вареников, формирования фрикаделек,
- -терки, формы для печенья, кексов, различные ножи и т.д.



Русский стол.

**МЫ ПРАЗДНУЕМ ГОД РУССКОГО ЯЗЫКА,
ТРАДИЦИИ, ПРАЗДНИКИ НАШИ.
РОДНЫЕ БЕРЕЗЫ, УСАДЬБЫ, РЕКА,
НЕТ РОДИНЫ МИЛЕЙ И КРАШЕ.**

**ЗДЕСЬ РУССКИЙ ДУХ, ЗДЕСЬ РУСЬЮ ПАХНЕТ-
МЫ ЗНАЕМ ЭТИ СТРОЧКИ С МАЛЫХ ЛЕТ,
ЭЙ, УХНЕМ, МЫ, ПО-РУССКОМУ МЫ АХНЕМ-
ВОТ ЭТО ГОВОРИМ, КОГДА СИЛЁНОК НЕТ.**

**И РУССКИЙ ДУХ НАШ НЕ СЛОМИТЬ,
НЕ ПОДОГНУТЬ, НЕ ИСПУГАТЬ,
А КТО ЖЕЛАЕТ НАС ОБИДЕТЬ И ПОЗЛИТЬ -
МЫ СИЛУ ДУХА МОЖЕМ ПОКАЗАТЬ!**

**СТОЛ, СКАТЕРТЬ - САМОБРАНКА, ЛУЧШЕ В МИРЕ
НЕТ.**

**ПРО РУССКИЕ МАТРЁШКИ, САМОВАР ВОВЕК НЕ
ЗАБЫВАЛИ.**

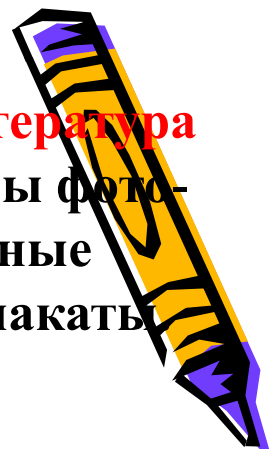
**ИЗБА И ЦЕРКОВЬ, ВОТ МАКИТРА, РУССКИЙ ХЛЕБ,
ЧТО ЦЕНЯТ НА РУСИ – МЫ ВСЁ СОБРАЛИ.**

**ЧТОБ ГОД РУССКОГО ЯЗЫКА ОТЛИЧНО ПРОШЁЛ,
РУССКИХ ТРАДИЦИЙ МЫ ЗНАЕМ НЕ МАЛО,
МЫ ПРИГЛАШАЕТ ВАС ЗА СТОЛ,
ЧТОБ ПО УСАМ ТЕКЛО И В РОТ ВАМ ПОПАДАЛО!**

(СТИХ СОБСТВЕННОГО СОЧИНЕНИЯ)



На книжных полках представлена **старинная кулинарная литература 19 столетия**: газеты, журналы, кулинарные календари, наборы фото-блюд кухонь всех республик Советского Союза, все изданные учебники «Кулинария» с 50-х и до 90-х годов, кулинарные плакаты.

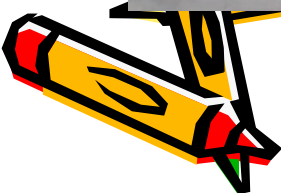
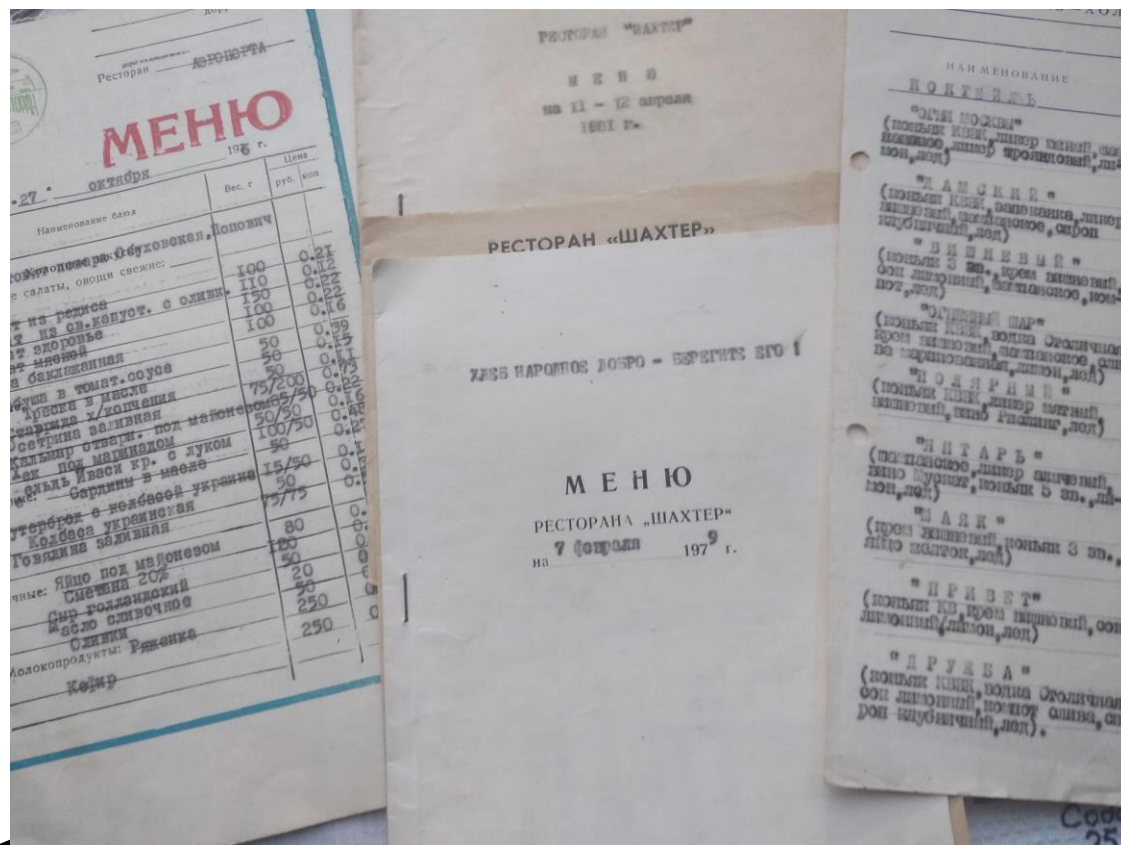


Наиболее интересные из них:

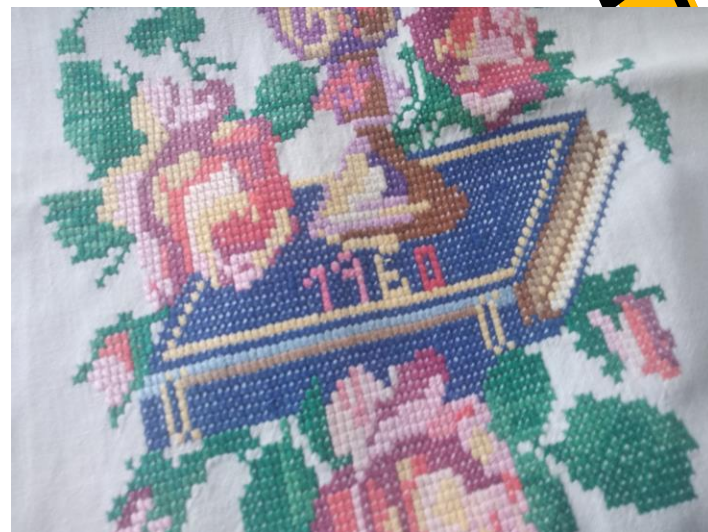
- - Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. 3000 рецептов, 1892г.,
- - Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов, 1901г.,
- - Кулинарное мастерство молодых (О первом всесоюзном конкурсе-семинаре поваров, кондитеров, официантов), 1964г.,
- - Кулинарные рецепты, 1958г.,
- - Книга о вкусной и здоровой пище, 1951г., 1953г.,
- - Сборник рецептур блюд для питания школьников, 1959г.,
- - Газетные издания с интересными материалами, например, «Чем Борис Ельцин Клинтона потчевал», «Как я Хрущева кормил» и т.д.



А с каким удовольствием студенты изучают напечатанные еще на печатной машинке и сохраненные образцы меню нашего ресторана «Москва» и ресторана Донецкого аэропорта за 1978 год! И цена 28 копеек за порцию котлет по-донбасски вызывает у них улыбку!



В кулинарном музее расположен **уголок русской и украинской кухни**: на столах с вышитыми скатертями, полотенцами, салфетками (некоторым более 100 лет) стоят национальные блюда-муляжи



**Рядом – атрибуты старинной русской избы: коромысло,
прялка, тын с горшками, металлический утюг, ручная
стиральная доска**



На стене развешены картины, расписные тарелки, связки лука, кукурузы, картофеля, чеснока. Посредине - обереги, что всегда было обязательным атрибутом русской избы.

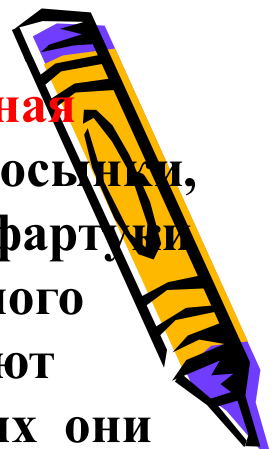


**Также в музее собрана коллекция статуэток
поваров, кондитеров, официантов**





Еще одна композиция – **старинная поварская и кондитерская одежда:** косынки, пилотки, колпаки, халаты, куртки, фартуки и наши мастера производственного обучения до сих пор вспоминаютakraхмаленные марли, из которых они делали своеобразные высокие колпаки.



На стене развешены поварские полотенца, фартуки, салфетки с изображением поваров, продуктов, блюд. Интересное полотенце с кулинарными частями говядины, которое было приобретено в 1986

году в Берлине и многое другое.



**Посетители музея обязательно хотят взять в руки старые деревянные
счета, на которых наши выпускники считали на уроках
калькуляции, посмотреть старые фото наших учащихся, которые
ходили на занятия исключительно в белых халатах.**



**В музее представлены муляжи блюд, аналогов которым
нет в ДНР**



Муляжи мучных изделий выглядят очень аппетитно



Муляжи хлебобулочных изделий из соленого теста



Муляжи свадебных караваев



Муляжи кондитерских изделий



Студенты с удовольствием посещают музей не только во время занятий кулинарного кружка, но и с большим интересом пополняют его найденными кулинарными приспособлениями, посудой, инвентарем, книгами и другими материалами. Собирая «Бабушкины рецепты», они тем самым пополняют и свой запас знаний, сохраняют забытые и старинные блюда, сравнивают их с современной кулинарией.



Мы благодарим вас за посещение нашей кулинарной музейной комнаты!

Приходите к нам учиться

Будем рады вам всегда.

Надо к лучшему стремиться

В ваши юные года!

В здании нашем уютном, открытом

Лаборатории, кабинеты – все хороши

И педагоги с огромным опытом

Дадут вам знания от души!

Они расскажут, как готовить

Закуски, блюда украшать.

Как посетителей обслуживать,

Как к столу их приглашать.

Как консультировать всех покупателей,

Какой товар им предложить.

Как быть заботливым, внимательным

-Иначе ведь не может быть!

Откроем многие секреты

И ничего не утаим,

Дадим на все разумные ответы

Не даром у доски ведь мы стоим.

Работать не просто,

Высокого роста!

Ты сделай!



В сфере обслуживания

Но будешь специалистом ты

К знаниям шагай ты смело

И выбор правильный

