**УДК**

**Голополосова К.С.**, МБОУ СШ №12,

г. Красноярск, Россия

Руководитель – **Шудраков Н.Н.**, учитель математики МБОУ СШ №12, аспирант, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

Сибирский федеральный университет Торгово-экономический институт

г. Красноярск, Россия

**Российские кулинарные шоу:**

**развлечение или обучение?**

Целью данной работы являлось выявить, возможно ли благодаря российским кулинарным шоу научиться готовить. По результатам исследования было выявлено, что кулинарные шоу в большей мере служат развлечением для людей, нежели способом обучения кулинарии, не смотря на то, что всеми чертами, способствующими обучению зрителей искусству приготовления блюд, большинство теле-шоу обладают.

***Ключевые слова:*** *кулинария, кулинарные шоу.*

В наше время огромное количество различных возможностей научиться готовить, и многие несомненно черпали вдохновение на создание кулинарных шедевров в Интернете. Медиатехнологии не стоят на месте, и на каждом телеканале выпускают уже не по одному кулинарному шоу.

Целью данной исследовательской работы являлось выявить, несут ли практическую значимость для развития кулинарных способностей различные российские кулинарные телешоу.

Способов научится готовить можно выделить много. Для получения профессиональных навыков естественно получают профессиональное образование, заканчивая техникумы и институты, но, естественно, это нужно не каждому человеку, а готовят практически все. Многие изучают кулинарные книги, ищут рецепты в сети Интернет, кто-то смотрит кулинарные шоу. [1]

Для эффективного обучения азам кулинарии необходимо соблюдения нескольких аспектов, мы их назвали основными секретами начинающих поваров:

1) наблюдательность. Необходимо видеть, как готовят другие, запоминать, как чистить овощи, как нарезать мясо, какие продукты и в какой последовательности соединять и так далее.

2) информированность. Полезным источником информации являются кулинарные книги, мастер-классы, кулинарные шоу, ресурсы сети Интернет.

3) техническое обеспечение. На каждой кухне должен быть необходимый набор посуды, кухонных принадлежностей и техники.

4) обеспеченность продуктами. Набор продуктов должен быть доступным, разнообразным [2].

В ходе работы, для исследования, могут ли кулинарные шоу способствовать обучению кулинарному мастерству, была разработана анкета для опроса педагогов и учащихся МБОУ СШ №12 о том, какую роль в их кулинарных экспериментах занимают кулинарные телешоу.

В результате опросов было выявлено, что готовить любят около 71% респондентов. Распределение ответов на второй вопрос анкеты представлено на рисунке 1. Так как большей массой опрошенных были учащиеся, на диаграмме видно, что большинство респондентов практически не готовят самостоятельно, что позволяет отнести респондентов к группе людей, которые еще учатся готовить и только познают азы кулинарии.

|  |
| --- |
|  |
|  |
| Рисунок 1 – Распределение ответов на вопрос анкетирования:  «Как часто вы готовите?» |

Также исследование показало, что кулинарные шоу смотрят лишь 43% респондентов, что говорит о небольшой популярности таковых шоу среди контингента школы №12. Большинство опрошенных (48%) смотрят кулинарные телешоу с целью развлечения, а с целью научиться готовить лишь 20% (рисунок 2).

|  |
| --- |
|  |
| Рисунок 2 – Распределение ответов на вопрос анкетирования:  «Для чего вы смотрите кулинарные шоу?» |

Самыми популярными кулинарными передачами стали: «Мастер шеф (дети)» – 26%; «Званый ужин» – 23%; «Адская кухня» – 16%. Распределение популярности шоу программ представлено на рисунке 3.

|  |
| --- |
|  |
| Рисунок 3 – Распределение ответов на вопрос анкетирования:  «Какие кулинарные шоу вы смотрите?» |

Исследование показало, что 45% опрошенных готовили разные блюда, увиденные в кулинарных телешоу.

Все вышесказанное позволяет сделать вывод о том, что кулинарные шоу в большей мере являются развлекательными программами, и люди смотрят их чаще ради развлечения.

После просмотра самых популярных телешоу, нами были выявлены черты, которые могли бы поспособствовать обучению кулинарным навыкам, а именно:

1. предоставлены ли рецепты блюд зрителям;

2. показан ли полный процесс приготовления блюд;

3. рассказано ли об ингредиентах блюд;

4. описаны ли посуда и оборудование, необходимое для приготовления блюд;

5. показаны ли современные и интересные способы сервировки блюд;

6. рецепты были заготовлены участниками заранее, или рецепт был придуман спонтанно;

7. показаны ли какие-либо ограничения во времени приготовления блюд;

8. участником шоу являются профессиональные повара или люди других профессий.

Как показало сравнение, все шоу обладают теми или иными чертами, способствующими повышению знаний по технологии приготовления блюд, практически во всех программах представлены в той или иной мере рецептуры блюд с описанием технологии приготовления (таблица 1).

Самыми подходящими для повышения кулинарных способностей являются программы: «Едим дома», «Смак», «Кулинарный поединок» - по большинству критериев эти шоу лидируют, хотя, зачастую процесс приготовления описывают не профессиональные повара.

Таблица 1 – Сравнение телешоу по критериям

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии | Шоу | | | | | | | |
| Кулинарный поединок | Едим дома | Смак | Мастер шеф (дети) | Адская кухня | Подставь, если сможешь | Званый ужин |
| 1. Предостав-лены ли рецепты блюд зрителям | Предостав-ляются все рецепты блюд | В процессе рассказывают рецепт, но определён-ного перечня продуктов не предостав-ляют | Предо-ставля-ются все рецеп-ты блюд | В процессе не представлены рецепты блюд зрителям | | Предос-тавляются не подроб-ные рецепты блюд с кратким описанием технологии | В процессе приготов-ления представ-лены рецепты блюд зрителям |
| 2. Показан ли полный процесс приготовле-ния блюд | В процессе съемки показан частичный процесс приготов-ления | Показан полный процесс приготовле-ния блюд | В процессе съемки показан частичный процесс приготовления | | | | |
| 3. Рассказано ли об ингредиентах блюд | Ингредиенты предоставля-ет участникам программа, заранее они им не известны | Ингредиенты и рецептуры известны ведущей заранее | Все необхо-димые ингре-диенты подго-товле-ны заранее | Ингредиенты предоставляет участникам программа, заранее они им не известны | | | Ингреди-енты закупают участники сами |
| 4. Описаны ли посуда и оборудова-ние, необходимое для приготовле-ния блюд | В процессе приготовления показаны посуда и оборудование, необходимое для приготовления блюд | | | | В процессе приготов-ления не показаны посуда и оборудо-вание | В процессе приготов-ления показаны посуда и оборудо-вание, необходи-мое для приготов-ления блюд | В процессе приготов-ления не показаны посуда и оборудование |
| 5. Показаны ли современные и интересные способы сервировки блюд | Блюда поданы эстетично, интересная и оригинальная подача | Блюда в завершении поданы незамысловато, просто и по-домашнему. | | В основном всегда эстетичная сервировка блюда, но всегда есть отдельные случаи не эстетичной подачи | Блюда поданы эстетично | Главная задача перед участника-ми – красивое преподне-сение блюда | Блюда подаются на усмотре-ние участника, но не всегда это получается хорошо |

Окончание таблицы 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии | Шоу | | | | | | | |
| Кулинарный поединок | Едим дома | Смак | Мастер шеф (дети) | Адская кухня | Подставь, если сможешь | Званый ужин |
| 6. Рецепты были заготовлены участниками заранее, или рецепт был придуман спонтанно | Рецепты рождаются спонтанно, в начале программы | Рецепты были заготовлены заранее | | Рецепты рождаются спонтанно, в начале программы | Рецепты- это задания. Поэтому, блюда могут готовить импровизируя, так и по заранее извест-ным рецептам | Рецепты придумывают участники, во время приготов-ления блюд, в зависимо-сти от представ-ленных продуктов | Рецепты придумывают сами участники заранее |
| 7. Показаны ли какие-либо ограничения во времени приготовле-ния блюд | Ограничение на приготовле-ние блюд 25 минут | Ограничений по времени нет | | Присутствует ограничение на время (всегда разное) | | Ограниче-ние по времени нет | Ограниче-ние времени - 3 часа для приготовления полноцен-ного ужина |
| 8. Кто является участником программы | Участниками являются как профессиональные шеф-повара, так и звезды российской эстрады и шоу-бизнеса | Программу ведёт телеведущая Юлия Высоцкая, которая стала почти профессионалом в кулинарии | Прог-рамму ведет Иван Ургант, к кото-рому постоян-но приходят звезды россий-ской эстрады и шоу-бизнеса | Участни-ками являются дети, у которых были заметны таланты в кулинарии | Участни-ки являются повара, которые борются за звание лучшего повара России | Участни-ками являются звезды российской эстрады и шоу-бизнеса | В программе каждую неделю принима-ют участие 5 разных людей |

В результате исследования можно сделать следующие выводы: кулинарные шоу в большей мере служат развлечением для людей, нежели способом обучения кулинарии, не смотря на то, что всеми чертами, способствующими обучению зрителей искусству приготовления блюд, большинство современных телешоу все-таки обладают.

**Список использованных источников**

1. Как научится готовить вкусно с нуля. – [Электронный ресурс] // Как правильно. – 2017. – Режим доступа: http://kakpravilino.com/kak-nauchitsya-gotovit-vkusno-s-nulya/
2. Как научится готовить вкусную еду [Электронный ресурс]. – 2014. – Режим доступа: <http://www.13min.ru/semya/kak-nauchitsya-gotovit-vkusnuyu-edu/>
3. Оболевская, Ю. Как научиться готовить вкусно с нуля? С чего начать? - [Электронный ресурс]. / Ю. Оболевская. – 20.01.2016. – Режим доступа: http://fb.ru/article/225349/kak-nauchitsya-gotovit-vkusno-s-nulya-s-chego-nachat