

Надія Левченко, викладач

Національного педагогічного університету
ім. М. П. Драгоманова
м. Київ

СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ

У статті подана класифікація фахових понять з кулінарії як однієї з форм мислення. Вказано на відмінність між предметними поняттями та їхніми словами-відповідниками.

Постановка проблеми. Одним з найголовніших завдань реформування загальноосвітньої школи є забезпечення високого наукового рівня викладання кожного предмету та оволодіння основами наук, через формування основних наукових понять і термінів. Отже, педагог сучасної школи повинен досконало володіти фаховими поняттями для забезпечення якісного навчального процесу з того чи іншого предмету.

Майбутні вчителі, навчаючись у вищих педагогічних навчальних закладах, мають оволодіти достатнім рівнем знань наукової термінології з профільюючих предметів, щоб у майбутньому стати кваліфікованими спеціалістами.

Об'єктом нашого дослідження є процес навчання основ кулінарії у педагогічних університетах, у ході якого відбувається засвоєння понять. Однією з умов ефективного засвоєння останніх є їх системний виклад. Але у підручниках з кулінарії для професійно-технічних училищ і у шкільних підручниках з обслуговуючої праці наводяться лише визначення понять, але класифікація їх за певними ознаками відсутня. Отже виникла потреба у їх систематизації, бо це сприятиме формуванню і засвоєнню понять і термінів учнями на уроках трудового навчання і майбутніми вчителями обслуговуючої праці.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблема систематизації понять як мисленнєвого відображення речей, властивостей і відношень розглядається у працях Д.П. Горського.

Систематизацією понять з географії займалися німецькі вчені В.Дорн і В.Ян. Т.Г. Назаренко у своєму дисертаційному дослідженні наводить класифікацію соціально-економічних понять з географії. А також у дослідженні Н.В. Бірюкової подана класифікація понять ринкової економіки.

М.М. Верзилін класифікує поняття біології і ботаніки як навчальних предметів.

Але спеціальних досліджень, присвячених систематизації фахових понять з кулінарії, не існує.

Мета статті: систематизувати кулінарні терміни за типовими ознаками класифікації понять як форми мислення; з'ясувати чим відрізняється

поняття від його слова-відповідника; зобразити цю відмінність у вигляді моделі.

Виклад основного матеріалу. Процес навчання основ кулінарії у вищих педагогічних закладах освіти розрахований на декілька семестрів і передбачає вивчення студентами низки дисциплін: “Товарознавство харчових продуктів”, “Технологія приготування страв”, “Художнє оформлення страв і сервірування столу”, “Обладнання виробництва продуктів харчування”. Кожна з них ставить перед майбутніми вчителями завдання, окрім засвоєння знань про якість харчових продуктів, їх споживні цінності, технологію приготування страв та ін., також засвоєння знань спеціальних понять і термінів. У зв'язку з цим кожна дисципліна оперує низкою понять і термінів, зокрема: “Товарознавство харчових продуктів” – поняття, що пов'язані зі споживними властивостями продуктів харчування, поняття якості харчових продуктів, а також назви продуктів, спецій і приправ; “Технологія приготування страв”, “Художнє оформлення страв і сервірування столу” та “Обладнання виробництва продуктів харчування” – поняття на позначення організації технологічного процесу і самих процесів, назви страв, напівфабрикатів, поняття для позначення кухонного, столового посуду, інвентарю і технологічних машин. Тому під час вивчення останніх відбувається нашарування наукової лексики з різними відтінками значень того чи іншого терміна.

Як розв'язання цієї проблеми ми пропонуємо систематизувати кулінарні поняття.

Аристотель у своїх працях розрізняє поняття, що розкривають суть предмету і відповідають на питання “чим є предмет?” (назвемо їх предметними поняттями) і ті, що визначають відповідні значення слів (назвемо їх словами-відповідниками). У нього для позначення цих видів понять використовувались різні терміни. Поняття у першому значенні називалося “логос”, а у другому – “ноема”.

Логіки таким чином пояснюють різницю між поняттям і його словом-відповідником. Слова, на

СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ

їх думку, не закріплені за предметами від природи. Одні і ті ж слова вживають по-різному, і не можна заборонити називати тим або іншим словом той або інший предмет пов'язати зі словом те чи інше поняття. Поняття ж є певним концентратом знань, підсумок пізнання на певному етапі і разом з тим вихідний пункт і засіб подальшого пізнання [1, 130 – 131].

Під предметним поняттям ми розуміємо форму мислення, в якій відображаються властивості предметів і явищ об'єктивної дійсності, які є характерними для певної галузі знань, загальні взаємозв'язки між ними у вигляді сукупності ознак. Слово-відповідник є лише словесним позначенням цього терміну. Крім того, одна з основних функцій поняття полягає в тому, що воно виокремлює (представляє в узагальненому вигляді) предмети певного класу за деякими суттєвими ознаками. Головною функцією слова є називати предмет.

У цій статті мова йде про предметні поняття, бо ми розглядаємо кулінарію як навчальний курс, мета якого навчити студентів мистецтва приготування їжі і який має свій понятійний апарат. Оскільки курс включає у себе сукупність дисциплін, які в свою чергу мають власний предмет вивчення, то виділяємо три групи понять: товарознавчі, технологічні і поняття, які позначають посуд, інвентар, технологічне обладнання. У межах кожної групи виділяємо підгрупи понять за спорідненістю.

Отже, предметні поняття кулінарії ми пропонуємо класифікувати наступним чином:

1. Товарознавчі поняття:

а) поняття, які характеризують якість товарів (якість, показники якості, безпечність, стандартні і нестандартні товари та ін.);

б) поняття, які характеризують споживні властивості продуктів (калорійність, харчова, біологічна і фізіологічна цінність, вітаміни, білки, жири, вуглеводи та ін.);

в) поняття, які є назвами продуктів харчування (овочі, плоди, гриби, крупи, макаронні вироби, молоко, м'ясо, риба та ін.);

г) поняття, які позначають назви прянощів та приправ (кріп, естрагон, перець чорний, васильки, майоран, лавровий лист, сіль кухонна та ін.);

2. Технологічні поняття:

а) поняття, які позначають організацію технологічного процесу (технологічний процес, сировина, напівфабрикат, страва, кулінарний виріб, підприємство масового харчування, їдальня, готова кулінарна продукція та ін.);

б) поняття, які позначають технологічні процеси (первинна обробка, розморожування

(дефростація), варіння, смаження, зачищення, розрубання, обвалювання, припускання та ін.);

в) поняття, які позначають процеси, що відбуваються з поживними речовинами під час теплової обробки (денатурація, коагуляція, емульгація, димоутворення, декстринізація та ін.);

г) поняття, які позначають назви страв та напівфабрикатів (бульйон, заправний суп, соус, каша, шніцель, бефстроганов, запіканка, лангет та ін.);

г) поняття, які позначають способи нарізки (кубики, часточки, шестерні, бочечки, кульки, соломка, брусочки та ін.).

3. Поняття, які позначають посуд, інвентар, технологічне обладнання:

а) поняття, які позначають кухонний посуд (каструля, сковорідка, кокотниця, жаровня, лист або деко та ін.);

б) поняття, які позначають столовий посуд (бокал, тарілка мілка, тарілка пиріжкова, блюдо, виделка столова, десертна, ніж столовий, десертний, салатник та ін.);

в) поняття, які позначають інвентар (ножі "кухарської трійки", тертушка, сікач, кухарська голка, дошка та ін.);

г) поняття, які позначають технологічне обладнання (технологічна машина, універсальний привід, картоплеочисна машина, котлетоформуєча машина, соковитискач та ін.).

Поняття як форма мислення має види, які виокремлюють на основі трьох ознак:

1) за наявністю предметів узагальнення в понятті розрізняють одиничні і загальні поняття;

2) за характером предметів думки – конкретні і абстрактні;

3) за характером ознак, що складають видову різницю узагальнюючих предметів, – видові і родові.

У межах класифікації предметних понять виділяємо загальні поняття. Серед товарознавчих понять до таких можна віднести терміни: споживчі властивості, показники якості, вітаміни, білки, жири, вуглеводи, хлібобулочні вироби, овочі, плоди, крупи, кисломолочні вироби та ін. А підгрупу понять, що позначають прянощі і приправи, а також терміни якість, калорійність, харчова, біологічна, фізіологічна цінність, м'ясо, молоко, риба та ін. до одиничних.

У групі технологічні поняття переважають одиничні, а саме: поняття, які позначають технологічні процеси; поняття, які позначають процеси, що відбуваються з поживними речовинами під час теплової обробки; поняття, які позначають назви страв і напівфабрикатів; поняття, які позначають способи нарізки. Лише

СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ

деякі поняття відносимо до загальних. Наприклад: сировина, технологічний процес, кулінарна продукція, страва та інші поняття, які позначають організацію технологічного процесу.

Групу понять, які позначають посуд, інвентар, технологічне обладнання відносимо до одиничних, бо всі вони узагальнюють у собі один конкретний предмет.

Так як кулінарія – це навчальний курс, в якому об'єктами праці виступають матеріальні предмети, а також процеси, які здійснюються для приготування страв або виробів є теж матеріальними, то більшість понять кулінарії конкретні. Але з-поміж усієї маси виділяємо і абстрактні поняття, тобто ті, які відображають окремі властивості, сторони, відношення предметів і явищ до дійсності. Зокрема до абстрактних відносимо такі терміни: кулінарний виріб, страва, напівфабрикат, сировина, хлібобулочні вироби, макаронні вироби, крупи, кисломолочні вироби, молочні вироби, овочі, фрукти, кондитерські товари, напої, посуд, інвентар, технологічна машина.

За характером ознак поняття прийнято класифікувати на видові і родові. Видові поняття відображають суттєві ознаки класу предметів, виступають видом якогось роду. Родові поняття відображають суттєві ознаки класу предметів, що виступають родом яких-небудь видів. Кладучи цю розрізненість в основу нашої систематизації фахових понять з кулінарії за видовими і родовими ознаками, пропонуємо наступну класифікацію.

I. Товарознавчі поняття.

1. Крупи (пшеничні: Полтавські, Артек; перлові; ячні; вівсяні; кукурудзяні; рисові; гречані; пшоно).

2. Макаронні вироби (ріжки, пера, макарони, локшина, вермішель, ракушки, гребінці, супові засипки).

3. Хлібобулочні вироби (хліб, батон, булки, булочки, калачі, плетінки, хали, сайки, ріжки, ватрушка, коровай, бублики, сушки, хлібні палички, сухарі).

4. Фрукти (насінячкові, кісточкові, ягоди, тропічні, субтропічні плоди, горіхоплідні).

5. Овочі (вегетативні: бульбоплоди, коренеплоди, капустяні, цибулинні, зелені, десертні, пряносмакові; плодові: гарбузові, томатні, зернобобові).

6. Фруктово-овочеві консерви (сік, напій, сироп, пюре, соус, маринади).

7. Кондитерські товари (мармелад, пастила, зефір, варення, джем, повидло, желе, цукати, карамель, цукерка, шоколад, какао порошок, помадка, ірис, драже, халва, печиво, крекери, пряники, вафлі, тістечка, торти, кекси, рулети).

8. Алкогольні напої (спирт, горілка, лікери, наливки, настойки, бальзами, аперитиви, пунші, десертні напої, коктейль, ром, віскі, джин, виноградні вина, столові вина, портвейн, мадера, херес, десертні вина, ігристі вина, шипучі вина, коньяк).

9. Слабоалкогольні напої (пиво, хлібний квас).

10. Безалкогольні напої (мінеральні води, екстракти, морси, газувана вода, газувані напої, сухі концентрати).

11. Прянощі (гірчиця, мускатний горіх, ваніль, перець, кардамон, гвоздика, лавровий лист, кориця, імбир, аніс, кмин).

12. Приправи (кухонна сіль, оцет).

13. Харчові жири (олія, маргарин, кулінарний жир).

14. Кисломолочні продукти (кефір, йогурт, сметана, кумис, творог, ацидофілін, ацидофільне молоко).

15. Молочні продукти (молоко, вершки, сичужні сири, розсільні сири, плавлені сири, морозиво, масло, згущене молоко, сухе молоко).

16. Субпродукти (печінка, нирки, язик, серце, вим'я, легені, ноги).

17. М'ясні копченості (окіст, рулет, бекон, рулька, грудинка, корейка, філей, карбонат, буженина, балик, лопатка, шинка).

18. Ковбасні вироби (варені ковбаси, соски, сардельки, фаршировані, кров'яні ковбаси, ліверні, сальсисони, м'ясні хліби, паштети, напівкопчені ковбаси, копчені, сиров'ялені ковбаси).

II. Технологічні поняття.

1. Заправні перші страви (борщ, капуста, розсольник, юшка, куліш).

2. Бульйони (кістковий, м'ясокістковий, з птиці, рибний, грибний).

3. Супи (молочні, пюреподібні, холодні, солодкі).

4. Соуси (білий, червоний, молочний, грибний, сметаний, сухарний, майонез).

5. Овочеві страви (рагу, деруни, кнудлі, пюре, картопляники, зрази, кульки картопляні, картопляні палички, голубці, лежні, бабка).

6. Круп'яні страви (січеники, пшоняники, гречаники, ябчанка, запіканка, манник, крупник, крупеня).

7. Рибні страви (трубочки рибні, крученики, кульки рибні, січеники рибні, товченики рибні, галушки рибні, рулет, бабка).

8. М'ясні страви (полядниця, біфштекс, ескалоп, котлети відбивні, битки, биточки, піджарка, крученики, душенина, шпундра, печеня, шніцель, січеники, ковбаски, м'ясні кульки, рулет).

9. Холодні закуски (бутерброд, салат, салат-коктейль, ікра, завиванець, холодець, заливне).

10. Солодкі страви (узвар, желе, муси, самбуки, пудинги, киселі, креми).

11. Напої (чай, кава, молоко, какао, шоколад, мед домашній, квас, напій).

12. Борошняні страви (вареники, галушки, мамалига, лемішка, кулеша, локшина, налисники, оладки, млинці, пиріжки, коржики, печиво, торти, тістечка, пироги, рулети, пампушки).

13. Основні способи теплової обробки продуктів (варіння, смаження).

14. Допоміжні способи теплової обробки продуктів (обсмалювання, бланшування, пасерування, термостатування).

15. Комбіновані способи теплової обробки (тушкування, запікання, варіння з наступним обсмаженням).

16. Прості форми нарізки овочів (кубики, брусочки, соломка, шпалки, кружальця, кільця, скибочки, часточки, квадратики).

17. Складні форми нарізки овочів (бочечки, кульки, часничок, зірочки, гребінці, шестерні, горішки, спіраль, січення).

III. Поняття, які позначають посуд, інвентар, технологічне обладнання

1. Столовий посуд для подавання холодних закусок (блюда овальні 25 – 40 см; блюда овальні довжиною 40 – 45 см; блюда круглі діаметром від 30 до 35 см; тарілки закускі діаметром 20 см; тарілки для оселедців та рибної гастрономії, салатники, вази діаметром 24 см на низькій ніжці, соусники).

2. Столовий посуд для подавання перших гарячих страв (тарілки супові глибокі, миски супові з кришкою, чаші бульйонні з блюдцями).

3. Столовий посуд для подавання других гарячих страв (блюда круглі діаметром 35 – 40 см; тарілки столові мілкі діаметром 24 см; тарілки для соусів, блюда для гарніру, миски для гарніру, миска для рагу).

4. Столовий посуд для подавання солодких страв (тарілки десертні мілкі діаметром 19 – 20 см; тарілки глибокі десертні діаметром 20 см; вази плоскі на низькій ніжці діаметром 30 см; тарілки пиріжкові; ваза для фруктів, блюдо для торта діаметром 30 см, блюдо для пирога, пиріжків і тістечок, дво- та трьохярусні вази).

5. Столовий посуд для подавання гарячих напоїв (чашки чайні, чайники для заварки, чайники для окропу, піали, кавники, чашки для кави, цукорниці, вазочки для варення і мармеладу, молочник).

6. Складний посуд для міцних алкогольних напоїв (чарки, чарки мадерні, чарки для лікеру, чарки для коньяку, чарки рейнвейні, чарки лафінні, чарка маленька, бокал для рожевого вина, бокал

для хересу, бокал для мартіні, фужери для шампанського, бокал-тюльпан, бокал для пива, фужер для пива, кубок, чаша пивна).

7. Складний посуд для безалкогольних напоїв (склянка місткістю 250 – 280 см³, склянка з ніжкою, склянка для безалкогольних напоїв, мірна склянка, склянка для молока і молочних напоїв, кружка для крішону).

8. Столові прибори (прибор столовий (великий), закусочний, десертний, рибний, плодовий (овочевий), виделка для тістечок; ложки: чайна і кавова, ложка бульйонна, ніж для масла, ніж для м'яса, виделка компотна, прибор для подавання страв, прибор для розбирання м'яса, для розбирання птиці, для розбирання риби, виделка для устриць та ін.).

9. Посуд для приготування відварних і припущених страв (емальовані каструлі, каструлі з нержавіючої сталі, алюмінієві каструлі, казан, пароварка).

10. Посуд для приготування тушкованих і запечених страв (сотейник, деко, посуд із вогнетривкого скла, глиняний посуд).

11. Посуд для приготування смажених страв (сковорідка, лист, мангал).

12. Металевий інвентар (малий, середній і великий ножі "кухарської трійки", тертушка, ніж для розрубання, ніж корінчастий, ніж карбувальний, кухарська голка, виїмки, миски, друшляк, сито та ін.).

13. Дерев'яний інвентар (дошка розробна, дошка для нарізання, качалка, сікач).

14. Харчоварильне обладнання (котел, електросковорідка, електрофрипорниця, плита, сосисковарка, жарова шафа).

15. Механічне обладнання для первинної обробки сировини (машина для миття овочів, машина для очищення овочів, машина для очищення риби, просіював).

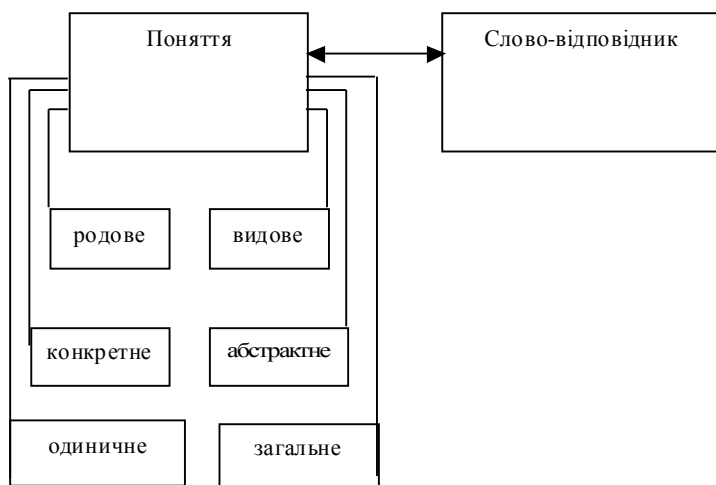
16. Механічне обладнання для виготовлення напівфабрикатів (м'ясорубка, м'ясорозпушуюча машина, котлетоформуюча машина, збивальна машина, тістомісильна машина, машина для розкачування тіста, машина для нарізання овочів, універсальний привод загального призначення, універсальний привод спеціального призначення та ін.).

За цією класифікацією назва групи відповідає назві сфери побутування терміну у кулінарії, назва підгрупи вказує на видову спорідненість понять, а самі поняття є родами цього виду.

У ході нашої роботи, яка полягала у систематизації фахових понять, ми прийшли до **висновку**, що поняття значно відрізняється від свого слова-відповідника. Цю відмінність

ОСОБЛИВОСТІ СТРУКТУРИ КРЕДИТНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПОРТФЕЛЮ КОМЕРЦІЙНИХ БАНКІВ

зображаємо у вигляді моделі:



Отже, поняття є основою (центром), а його класифікаційні ознаки несуть у собі додаткову інформацію про нього і виокремлюють його з-поміж інших.

1. Войшвилло Е.К. Понятие. – М.: Изд-во МГУ, 1967. – 230с.

2. Горский Д.П. Вопросы абстракции и образование понятий. – М.: Изд-во АПН СССР, 1961. – 352с.

3. Дорн В., Ян В. Формирование представлений и понятий при обучении географии. Пер. с нем. И.М. Шрайбера. Под ред. Л.М. Панчешниковой. – М.: Педагогика, 1970. – 240 с.

Богдан Кишакевич, кандидат економічних наук,

завідувач кафедри комунікативних технологій
Дрогобицького державного педагогічного університету
ім. І. Я. Франка

ОСОБЛИВОСТІ СТРУКТУРИ КРЕДИТНО- ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПОРТФЕЛЮ КОМЕРЦІЙНИХ БАНКІВ

У статті розглянуто основні аспекти формування кредитно-інвестиційного портфелю комерційних банків та зроблено прогноз на найближчу перспективу на основі даних банку "Надра". Детально проаналізовано конкурентне середовище, яке має місце сьогодні у різних напрямках банківського бізнесу в Україні.

Постановка проблеми. Динамічне зростання економіки України, проведення структурних реформ, активізація євроінтеграційних процесів та поступове поліпшення інвестиційного клімату в країні й надалі будуть позитивно впливати на розвиток банківської системи. Станом на 1 січня 2005 року обсяги коштів фізичних та юридичних осіб у банках України майже зрівнялися і склали 41,7 і 41,5 мільярди гривень відповідно. При цьому позитивною тенденцією є подальше підвищення питомої ваги строкових вкладів у загальній структурі коштів населення, яка за рік зросла з 77,4% до 81%. Тим самим розширилися можливості банків як у фінансуванні довгострокових кредитних проєктів у реальному секторі економіки, так і в збільшенні розміру портфелів довгострокових споживчих кредитів. Через те важливе значення має вивчення особливостей формування кредитно-інвестиційного портфелю банків та прогнозування їх на найближчу перспективу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанням формування кредитно-інвестиційного портфелю комерційних банків присвячено багато публікацій та аналітичних матеріалів провідних українських і зарубіжних економістів та банкірів, таких, як І.Т. Балабанов, М.Г. Адібєжов, Є.Ф. Жуков, А.М. Мороз, М.А. Пессель та інших. Більшість публікацій була присвячена аналізу діяльності банківських структур в умовах трансформаційної економіки.

Мета статті. Основним завданням статті є вивчення структури та особливостей формування кредитно-інвестиційного портфелю комерційних банків. Крім цього, у статті зроблено прогноз портфелю банку "Надра" на найближчу перспективу на основі методу найменших квадратів та лінійної моделі тренду. Обчислення проводились з використанням статистичних функцій Excel.

Виклад основного матеріалу. Аналізуючи