

**Рабочая программа кружка
«Территория аппетита»
на
2022-2023
учебный год**



Время проведения занятия:

**4 раза в месяц, каждый четверг в 15.30
кабинет № 6
«Технология кондитерского производства»;
кабинет (лаборатория) №14
«Учебная кухня ресторана
с зонами приготовления холодных,
горячих блюд, кулинарных изделий,
сладких блюд, десертов и напитков»
Руководитель: Барабицкая Р. В.**

Тематика кружка подобрана с расчетом уровня знаний, обучающихся на втором, третьем и четвертом курсах. Содержание программы предполагает рассмотрение широкого диапазона вопросов, относящихся к углубленному изучению специальностей:

- «Технология продукции общественного питания»;
- «Поварское и Кондитерское дело»;
- профессии «Повар, кондитер».

Актуальность программы «Территория аппетита» заключается в том, что она предоставляет возможность преподавателю осуществлять индивидуальный подход к каждому обучающемуся, раскрывать его личностные задатки, прививать любовь к кондитерскому делу, развивать художественно-эстетический вкус.

Цель кружка – создание условий для проявлений студентами своих творческих способностей, развитие познавательной активности, формирование практических навыков, коммуникативных способностей обучающихся. Развитие сплоченного коллектива через воспитание трудолюбия, усидчивости, терпеливости, взаимопомощи, взаимовыручки.

Задачи кружка

Образовательные:

углубленное изучение специальностей:

- Технология продукции общественного питания;
- Поварское и кондитерское дело.

Профессии:

- «Повар, кондитер».

Развивающие: развитие познавательного интереса.

Воспитательные: воспитание активности студентов, положительной мотивации к дальнейшему изучению дисциплин.

Выработать умения и навыки самостоятельного и систематического расширения своего кругозора при приготовлении блюд и изделий из различного вида сырья.

Дать возможность обучающимся почувствовать себя творцами, искателями, открывателями, мастерами своего дела.

Научить учащихся всем элементам исследовательской деятельности: планировать эксперимент, качественно осуществлять его, анализировать и обобщать полученные эксперименты.

При обучении используется режим групповых занятий - по одному часу один раз в неделю.

Занятия проводятся в форме: практических и комбинированно - практических занятий.

Структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе,

практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола и снятие пробы (дегустации), заключительный инструктаж, мытьё посуды и уборка помещения.

Прогнозируемый результат

Подготовить специалиста с устойчивым интересом к методам оформления и моделирования кондитерских изделий, применяющего полученные знания и навыки для решения профессиональных задач, умеющего реализовать свой творческий потенциал.

Специалист в области технологии продукции общественного питания должен знать:

- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- структуру, планирование и организацию производства, основы организации труда;
- порядок составления меню;
- классификацию, ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- особенности сертификации услуг общественного питания;
- основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; - - технологические и потребительские свойства пищевых продуктов;
- маркетинговые подходы к разработке новой продукции, ценовую и сбытовую политику предприятий, методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта.

**Список обучающихся, записавшихся в кружок
«Территория аппетита» на 2022/2023 г.**

1.	Борденюк Дмитрий Константинович
2.	Ковалева Вероника Александровна
3.	Бабаева Дарья Вадимовна
4.	Адилова София Физулиевна
5.	Малярович Ольга Владимировна
6.	Глазова Полина Сергеевна
7.	Беспалов Александр Витальевич
8.	Коврижных Анастасия Сергеевна
9.	Иванова Екатерина Александровна
10.	Андрушка Екатерина Романовна
11.	Кузьмина Алёна Алексеевна
12.	Черевик Александра Владимировна
13.	Вайскайм Диана Евгеньевна
14.	Лукович Полина Сергеевна
15.	Осипенко Александра Вячеславовна

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Количество учебных часов в неделю -1 час.

Месяц	Тема занятий	Часы	Форма проведения
Сентябрь	<p>1. Организационные мероприятия. Формирование состава. Знакомство с планом работы. Знакомство с конкурсной документацией движения WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело». Выступление руководителя с рассказом о порядке проведения заседаний. Распределение тем для работы.</p> <p>2. Вводное занятие. Понятие программы кружка. Инструктаж по технике безопасности и санитарии.</p> <p>3. Разработать рецептуры и провести отработку кондитерских изделий и десертов портфолио, для участия в региональном чемпионате молодые профессионалы WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело».</p> <p>4. Знакомство с искусством КАРВИНГА. История возникновения карвинга. Альбом с пошаговым показом. DVD фильм. Украшения из фруктов: яблоко- лебедь, киви, мандарины-цветы; «Флоксы» из моркови. Составление композиции.</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой
Октябрь	<p>1. Провести лекцию о видах диет и о целесообразности рационального питания: разработать виды меню, с учетом калорийности и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий, сделать акцент на разработке рецептур низкокалорийных десертов.</p> <p>2. Провести конкурс на лучшую презентацию по теме: «Муссовые десерты».</p> <p>3. Совместно с обучающимися разработать положение к краевому конкурсу творческих работ студентов: «Вкусный праздник».</p> <p>4. Разработать технологические карты (портфолио изделий) и подготовить презентации по теме: «Миниатюры в царстве птифур» (макаронс, шу, сабле) с учетом спецификации стандартов WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися
Ноябрь	<p>1. Изготовление демонстрационных изделий (скульптур, композиций) из шоколада и карамели с учетом спецификации стандартов WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».</p> <p>2. Изготовлений кондитерских изделий из шоколада-конфеты: – трюфели отсадкой из кондитерского мешка; - корпусные конфеты с двойной начинкой контрастной текстуры; - нарезные конфеты (глазированные).</p> <p>3. Отработка рецептур Антреме и Гато с учетом спецификации стандартов WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».</p> <p>4. Провести конкурс эскизов кондитерских изделий (праздничных тортов), для экзамена квалификационного ПМ 04 Организация процессов приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися

	<p>5. Углубить знания учащихся в изучении дисциплины МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов». Разработать новые рецепты сложных холодных десертов с гарниром (муссовые пирожные).</p> <p>6. Собрать материал по теме «Чизкейки – десерты из сыра и творога». Совместно с учащимися создать презентацию по изученной теме (изучить литературу, сырье, технологии производства Чизкейков, составить тестовые задания для проверки знаний по изученной теме).</p>		
Декабрь	<p>1. Провести Мастер-класс «Идея для коктейля» - Составление композиций.</p> <p>2. Собрать материал по теме «Тирамиссу и Паннакотта - маленькая Италия» (подготовить портфолио изделий и презентацию; отработать разработанные ТТК на изделия).</p> <p>3. Просмотр материала, собранного по теме «Тирамиссу и Паннакотта - маленькая Италия».</p> <p>4. Уроки АРТ-ВИЗАЖА «Я рисую свое блюдо» - украшение тарелки, декорирование.</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися
Январь	<p>1. - 2. Провести лекцию на тему: «Региональный компонент» (материал о применении регионального сырья Приморского края, при производстве кондитерских изделий), с целью внедрения в рецептуры исследовательской работы, для участия в краевой конференции «В науку первые шаги!».</p> <p>1. - 4. Разработать ТТК для исследовательской работы на конференцию, с учетом изученного материала о региональном сырье Приморского края.</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися
Февраль	<p>1. «Инновационные технологии в кондитерском производстве» - изучение возможностей молекулярной кухни при производстве кондитерских изделий и десертов (спонж, изомальт, айсинг).</p> <p>2. Работа с айсингом. Создание фигурных барельефов из айсинга.</p> <p>3. Мастер – класс: корпусные конфеты с двойной начинкой.</p> <p>4. Создание презентации и просмотр презентаций по изученным темам.</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися
Март	<p>1. - 2. Правильное применение желирующих веществ, с учетом стабильности и обратимости, при производстве фруктовых начинок для холодных десертов (кремю, конфи и кули: желатин порошковый, гранулированный и листовой, агар-агар, пектин яблочный, цитрусовый и NH).</p> <p>3.-4. Мастер – класс «Фигурная лепка из мастики – миниатюры один в один».</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися
Апрель	<p>1. Собрать материал по теме «Изготовление цветов из сахарной пасты и обтяжка тортов».</p> <p>2. Создание презентации для изучения данной темы.</p> <p>3. Возможности шоколада: изготовление шоколада для моделирования, пластичного шоколада, правила темперирования шоколада.</p> <p>4. Лекция: Отделочные полуфабрикаты для современных кондитерских изделий</p>	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися

Май	1. -2. Лекция на тему: Современные технологии в кондитерском деле представленные Кондитерскими трендами 2022/2023 года, где основой проходит тема минимализма. 3.Правила сборки современных десертов и тортов. 4.Азиатская экзотика: юзу, личи, судачи, каламанси, матча, чай соба, красный тайский чай, манго, маракуйя, черный кунжут, кинако.	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися
Июнь	Подведение итогов работы. Награждение членов кружка за проделанную работу. Составление предварительного плана работы на будущий год.	4	Практическое занятие, семинар, работа с литературой. Индивидуальные занятия с обучающимися
Итого		40	

_____ Барабицкая Р. В.

АНАЛИЗ РАБОТЫ КРУЖКА

2020/2021гг.

Фотоотчет работ

Тема занятий: Знакомство с искусством КАРВИНГА. История возникновения карвинга.

- **Карвинг** (от английского *carving* — «вырезание») в кулинарии — искусство художественной резки по овощам и фруктам.
- **Фруктовый букет** — это связка нарезанных фруктов, гармонично сочетающихся друг с другом. В нём могут быть собраны не только фрукты, овощи и конфеты, но и цветы или другие листовенно - декоративные растения, а также игрушки и прочие декоративные элементы.



Искусство карвинга пришло из Юго -Восточной Азии.

В Японии в древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно» . Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны.

Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль 1240—1350 (по другим данным, в 1364 году) девушка по имени « Нанг»представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов . Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам «кэсалак» распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран. После революции 1932 года карвинг стал менее популярным в Тайланде. Для поддержки исчезающего искусства были проведены курсы. В настоящее время карвинг преподаётся в школах с 11 лет.

Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что причины этого следует искать в различии «стола» Азии и Европы: азиатский стол нуждался в разнообразии, поскольку в нём преобладала растительная пища и хотелось придать родной кухне «красою»; европейский же стол от этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи. Однако с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений.

Тема занятий: Украшения из овощей



**Тема занятий: украшения из фруктов
(яблоки)**



Тема занятий: «Муссовые торты».



Тема занятий: «Макароны».



Тема занятий: «Чизкейк».



Тема занятий: «Украшение тарелки, декорирование»





Тема занятий:
«Новые технологии в кондитерском
производстве»
Возможности фотопечати.



Тема занятий:
«Фигурная лепка из мастики»



Тема занятий:
«Работа с карамелью и изомальтом»



Кружок «Территория аппетита» проводился согласно календарно-тематического планирования. Кружок проводился на базе КГА ПОУ УКТУ в последний четверг месяца. Время проведения с 16-00 по 17-00 час. Посещали кружок 12 чел.

Были достигнуты следующие цели и задачи кружка:

- Познакомить обучающихся с интересным искусством резьбы по овощам и фруктам «Карвинг».
- «Муссовый торты».
- Уроки арт-визажа «Я рисую свое блюдо».
- «Национальная кухня стран Европы»: знаменитые итальянские десерты.
- Современные технологии кондитерского производства Фотопечать
- «Фигурная лепка из мастики».
- Научить обучающихся усидчивости, терпению, доводить начатое дело до конца, привить любовь к профессии «Технолог производства общественного питания».

Список обучающихся, задействованных в кружке «Территория аппетита»:

- Гаракишев Дмитрий (19 группа)
- Грицай Александр (19 группа)
- Родинова Ксения (19 группа)
- Заика Виктория (18 группа)
- Байбурин Леонид (29 группа)
- Сухарева Дарья (15 группа)
- Алексеева Кристина (34 группа)
- Семенова Ольга (19 группа)
- Заика Виктория (18 группа)
- Мамонтов Николай (19 группа)
- Кооп Яна (18 группа)
- Нам Кристина (18 группа)

Итоги

Кружок посещали ребята всех курсов, им всегда было интересно познакомиться с искусством «Карвинга», с историей возникновения, всегда с интересом просматривали альбом и специальные инструменты для вырезания. Также был предложен для просмотра DVD фильм с пошаговым вырезанием из овощей и фруктов цветов, составление поделок, композиций. С удовольствием пробовали себя в роли фуд-художников, занимаясь декором тарелок. Интерес также вызвала сложная техника приготовления свроттортов использование сладкой фотопечати на вафельной бумаге моделирование из сахарной пасты и мастики с помощью специальных вырубков

2021/2022гг.

Фотоотчет работ





Модуль В «Торты, тарты, антреме»
Торт «Грушевый шарлотт»









2021/2022гг. (1-2 полугодие)

Фотоотчёт



















Анализ работы кружка «Территория аппетита».

В первую очередь хочется отметить увеличение количества обучающихся, задействованных в работе (в 2020 – 12 чел, в 2021/2022 – 15 чел.). С каждым годом задания для региональных конкурсов и чемпионатов становятся все сложнее, меняются требования и техники работы, но это только подогревает интерес обучающихся. На занятия дети с удовольствием изучают и отрабатывают на практике техники работы с шоколадом (моделирование, пластику, литье), создают шоколадные фигуры, учатся делать конфеты ручной работы – отсадка трюфелей, корпусные и нарезные), этот интересный материал не входит в основную рабочую программу преподаваемых дисциплин, но очень популярен среди ведущих мировых «Шоколатье» и кондитеров поэтому посещение занятий кружка вызывает у детей устойчивый интерес. Среди членов кружка ежегодно отбираются кандидаты для участия в региональном чемпионате «Ворлдскиллс» по компетенции Кондитерское дело. Проходят отработки заданий по заявленным модулям.

Применяются инновационные техники работы:

- с жидким азотом (холодная сварка шоколада);
- термообратимым пектином NH (смена текстуры пюре при изготовлении муссовых десертов и антреме).

Благодаря оснащению инновационным оборудованием и инвентарем учебных зон лаборатории, обучающиеся после посещений занятий кружка, не испытывают затруднений во время производственной практики на ведущих предприятиях города. Улучшается качество знаний по преподаваемым дисциплинам специального цикла. Благодаря популяризации специальности «Поварское и кондитерское дело», с каждым годом желающих среди обучающихся посещать кружок «Территория аппетита» становится все больше.