



Гурток «Харчове мистецтво»

**Керівник гуртка:
Марина Мироненко,
завідувачка навчальної лабораторії
ОБСЛУГОВУВАННЯ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА
Староста гуртка: Горбач Д.І.**

Напрями роботи студентського наукового гуртка «Харчове мистецтво»

- ✓ Дослідження історії харчування: дослідження етнічної кухні, традиційних страв різних культур та звичаї стосовно харчування.
- ✓ Харчова наука і харчові технології: наукові аспекти харчування, такі як хімічний склад продуктів, харчові добавки, вплив технологій на якість їжі та методи збереження продуктів. Це може включати експерименти з приготуванням їжі, вивчення нових методів консервації і дослідження взаємодії інгредієнтів.
- ✓ Кулінарне мистецтво і дизайн страв: дослідження креативних аспектів кулінарії, такі як дизайн страв, комбінація смаків і використання нестандартних інгредієнтів. Вивчення принципів здорового харчування, балансу харчових речовин у раціоні, вплив харчування на здоров'я.

Цілі та задачі

- Вивчення та просування культури харчування
- Розвиток кулінарного мистецтва
- Дослідження харчових продуктів та їх впливу на організм
- Представлення результатів дослідження у наукових конференціях



ПРОБЛЕМА над якою працює гурток – збалансоване харчування в умовах модернізації харчової промисловості



Майстер-клас «Розроблення та розрахунок технологічної картки кулінарного виробу»

Загальні відомості про викладача

Мируненко Марина Ігорівна



Рік народження - 14.02.1985р.

Освіта:

1. КІТГ за спеціальністю «Організація обслуговування в готелях ресторанах і туристичних комплексах» і здобула кваліфікацію **техніка-організатора комерційної діяльності в готелях та ресторанах**. Закінчила у 2005р.
2. КУТЕП і отримала базову вищу освіту за напрямком підготовки «Туризм» та здобула кваліфікацію **бакалавра з гостинності**. Закінчила в 2007р.
3. КУТЕП і отримала повну вищу освіту за спеціальністю «Готельно-господарство» та здобула кваліфікацію **фахівця з готельної справи**. Закінчила 2008р.

Трудові У Проголошення відомостей про надання доступу в систему наразі Вибрати доступ Сторінка

Педагогі У Проголошення відомостей про надання доступу в систему наразі Вибрати доступ Сторінка

Наименование сырья	Ед. изм.	Масс.
Яйца	15	15
Молоко	50	50
Мargarin	50	50
Сахар-песок	20	20
Орехи	25	25
Земель	10	10
Масло	8	8
Ванилин	0,1	0,1
Всего:		127,15

Технологічна карта
Діти «Харчовий Набір»
Дітятам _____ класу

Технологічна карта №1
Кулинарний виріб
Десерт «Тортік»



Найменування складових	Бп	Ж
Масло	4 шт.	4 шт.
Сир «Мама»	500	500
Печиво «Харчовий»	250	250
Цукор	150	150
Кавун	200	200
Кефір	50	50
Ванілін	30	30
Витрати		1000

Технологія приготування

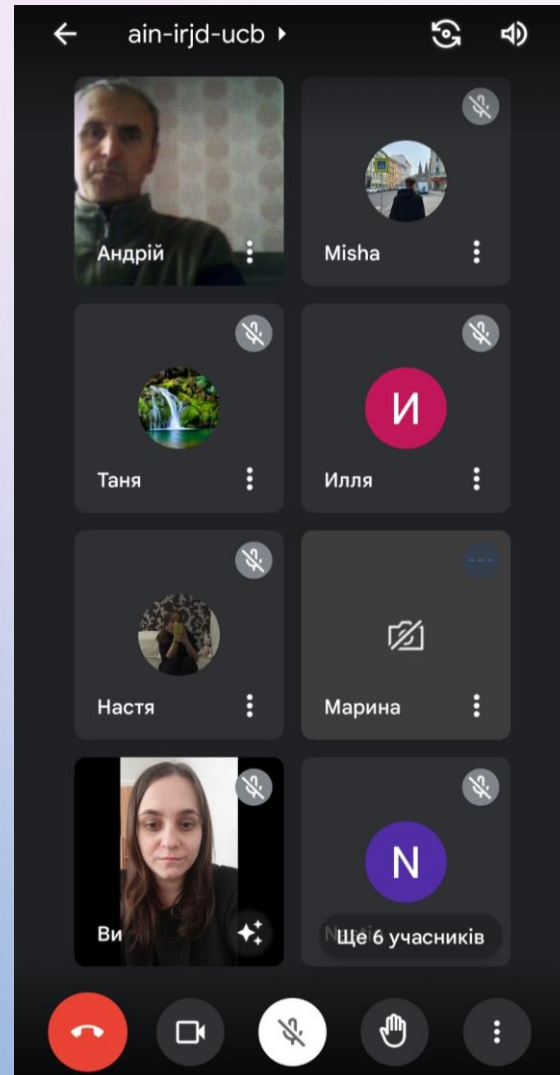
У сері невеличких, ретельно відморожених від блинчиків, додати цукор і збити до утворення густої маси. Потім додати сир та перемішати. Взявши блинчик, додати цукор і збити разом до утворення кустяної маси. Власне перемішати до однорідної маси. У підготовлену масу додати кефір, об'єднати печиво у рівномірну та додати в кавун. На печиво наносити пошаровано кавун. Потім знову печиво, знову в кавун та знову кавун. Завершити приготування кавун та печиво в холодильнику на 6 – 12 годин.

Витрати на матері:

Провели дослідження «Корисні властивості продуктів»



Онлайн майстер-клас «Рекомендації щодо застосування корисних страв та напоїв»



Вебінар

«Вплив військового стану на роботу ресторанного господарства»



Майстер-клас «Створення корисних цукерок»



День професійного вибору: відкриті двері до майбутнього разом з Ірпінським фаховим коледжем НУБіП України



Екскурсія на виробниче підприємство «Варенична майстерня»



ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГУРТКА

- ✓ Професійна підготовка: забезпечення учасників гуртка необхідними навичками та знаннями у сфері ресторанного господарства може стати першим кроком у напрямку їх подальшої кар'єри.
- ✓ Залучення професіоналів ресторанного бізнесу до проведення практичних занять в ресторані.
- ✓ Розширити співпрацю із закладами громадського харчування: укладення партнерських угод, стажування та участь у проведенні ресторанних подій.
- ✓ Участь у конкурсах та виставках: дозволить учасникам гуртка продемонструвати свої навички та таланти й розширить їх професійні контакти.