



Департамент образования города Москвы

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы

*«Московский образовательный комплекс
имени Виктора Талалихина»*

Образовательные возможности МОК



Путь к успеху

- Программы курсов разработаны в соответствии с индивидуальными особенностями возраста участников.
- Программы курсов построены по принципу развивающего обучения, включающего приобретение умений и навыков в области кулинарного и кондитерского искусства, а также развитие творческих способностей, навыков самоорганизации, включая групповые и индивидуальные формы деятельности.



Будь успешен!

- Самые маленькие участники занятий получают возможность развития эстетического восприятия, мелкой моторики рук и творческих способностей.
- Элементы групповой работы способствуют развитию навыков конструктивного общения среди сверстников.
- Индивидуальный подход обеспечивает приобретение базовых знаний, развитие навыков и мастерства в области кулинарии.



Украшение кондитерских изделий и тортов мастикой

5+

- **Мастика кондитерская** - материал, используемый для оформления тортов, а также изготовления украшений. Основу мастики составляет сахарная пудра. Для изменения цвета добавляют разнообразные пищевые красители.





Украшение кондитерских изделий и тортов мастикой

5+

Приобретаемые умения и навыки

- приготавливать мастику в домашних и производственных условиях;
- изготавливать украшения из мастики для кондитерских изделий и тортов;
- изготавливать фигурки сказочных персонажей и животных;
- развивать творческие способности в украшении кондитерских изделий мастикой.





Декорирование кондитерских изделий

5+

- Благодаря *декорированию кондитерских изделий*, самый простой рецепт печенья или бисквита превращается в настоящее произведение искусств.





Декорирование кондитерских изделий

5+

Приобретаемые умения и навыки

- приготавливать сахарную глазурь и помаду;
- изготавливать украшения из глазури, для изделий из разных видов теста;
- развивать творческие способности в украшении кондитерских изделий.





Изготовление изделий и украшений шоколада

10+

- *Шоколад* – излюбленное лакомство многих людей, из привычной плитки возможно превратить в невероятно красивые фигуры сладкого искусства.





Изготовление изделий и украшений из шоколада

10+

Приобретаемые умения и навыки

- изготавливать украшения из шоколада и шоколадной глазури;
- отливать объёмные фигуры и формы из шоколада ;
- изготавливать шоколадные цветы и листочки;
- оформлять и подавать десерты с элементами из шоколада.





Карвинг: декор из овощей и фруктов

15+

- *Карвинг* – это искусство художественной резки по овощам и фруктам.





Карвинг: декор из овощей и фруктов

15+

Приобретаемые навыки и умения :

- ❑ владеть техникой вырезания элементов из овощей и фруктов;
- ❑ оформлять и декорировать блюда
- ❑ составлять и собирать композиции.





Фантазийные десерты и напитки

8+

- Отличные десерты из фруктов могут получиться, если правильно скомбинировать фрукты с шоколадом или легким тестом, ванильным пудингом или воздушным муссом, печеньем или сладкими сухариками. Вариантов множество, и только перепробовав большую их часть, можно выбрать самые удачные и интересные рецепты десертов.





Фантазийные десерты и напитки

8+

Приобретаемые умения и навыки:

- ❑ владеть техникой приготовления десертов;
- ❑ уметь сочетать различные ингредиенты для приготовления десертов и напитков;
- ❑ изысканно украшать десертные столы
- ❑ приготавливать новые и необычные десерты и напитки.





Картины из круп и специй

5+

- Очень часто повара сравнивают с художником. Ведь блюдо должно быть не только вкусным, но и красивым. И каждый, кто не равнодушен к вкусной пище, отлично знает магические свойства специй. Буйство красок, ароматов и форм, когда простые специи и крупы превращаются в произведения искусства.





Картины из круп и специй

5+

Приобретаемые умения и навыки:

- знакомство с различными видами специй и круп;
- развитие творческих способностей и креативности мышления;
- умение сочетать цвета.





Старинная русская кухня

10+

- Современная кухня, при всем своеобразии и отличии от *старинной русской кухни*, все же связана с поварским искусством наших предков традициями, определяющими ее национальный характер.





Старинная русская кухня

10+

Приобретаемые умения и навыки

- знакомство с историей и традициями русской кухни;
- владеть технологическими приёмами при приготовлении горячих и холодных блюд старинной русской кухни.





Французская выпечка

10+

- Франция известна всему миру не только своими изысканными деликатесными блюдами, но и вкуснейшими мучными изделиями. **Французская выпечка** поражает своим разнообразием и является вершиной кулинарного искусства страны. Редко кто сможет устоять перед чудесным ароматом и нежным вкусом свежих кондитерских изделий.





Французская выпечка

10+

Приобретаемые умения и навыки:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления французской выпечки;
- владеть техникой приготовления и оформления выпечки;
- оценивать качество готовых изделий;
- оформлять торжественные и повседневные столы.





Пиццерист

10+

- На работе, в офисе, вечером дома, на вечеринке, на даче — пицца везде желанна. Она может быть праздничной — украшенной невообразимым количеством деликатесов, и традиционной, почти обыденной. В конце концов, это блюдо может быть вчерашним, подогретым и съеденным на ходу. Разнообразие огромно — на любой вкус.





Пиццерист

10+

Приобретаемые умения и навыки:

- ❑ владеть техникой приготовления пиццы из различных продуктов и сырья;
- ❑ оформлять и подавать пиццу.





Сушист

10+

- **Суши** – блюдо традиционной японской кухни, настоящая визитная карточка страны восходящего Солнца, впечатляющая как оригинальностью вкуса, так и эстетикой исполнения. И в этом нет ничего удивительного, ведь японцы свято верят, что еда – это кулинарный шедевр, который должен радовать как желудок, так и глаз.





Сушист

10+

Приобретаемые умения и навыки:

- подбирать и использовать инструменты, инвентарь, и посуду для приготовления суши, роллы;
- владеть техникой приготовления и подачи суши и роллы из разного рода сырья.





Кухня народов мира

10+

- У каждой страны есть своя традиционная кухня. И все они восхитительны, неповторимы и оригинальны. Одна совершенно не похожа на другую. Каждая страна использует в приготовлении только ей свойственный набор продуктов. Конечно, используются ингредиенты и всех остальных стран. Но традиции нерушимы.





Кухня народов мира

10+

Приобретаемые умения и навыки:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и изделий японской, итальянской и французской кухонь;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд японской, итальянской и французской кухонь;
- оценивать качество готовых блюд и изделий.





Домашние мясные деликатесы

14+

- В любой стране мира практически каждый человек любит *домашние колбасы и деликатесы*. Это разнообразие вкусов и структур изделий.





Домашние мясные деликатесы

14+

Приобретаемые умения и навыки

- приготавливать деликатесы в домашних условиях;
- украшать столы празднично или тематически.





Пельмени, манты, хинкали

10+

- **Пельмени** - любимое лакомство многих народов, представляет собой маленькие тестяные ушки, в которые завернута начинка.
- **Манты** – традиционное блюдо Восточной и Центральной Азии. Представляет собой рубленое мясо, запакованное в тонко раскатанное тесто. Готовятся на пару в специальной посуде – мантоварке (мантышнице). Манты считаются разновидностью пельменей.
- **Хинкали** - это сытное блюдо из теста с начинкой из мяса и ароматным бульоном в середине. Хинкали сложные и капризные в приготовлении, но если приложить все усилия, то в результате получите божественно вкусное блюдо.





Пельмени, манты, хинкали

10+

Приобретаемые умения и навыки

- приготавливать тесто в домашних условиях;
- приготавливать различные виды фаршей;
- использовать различные технологии приготовления, оформления и подачи.





Фуршетные блюда

10+

- *Фуршет* — это минимум занятого пространства для столов с разнообразными блюдами и максимум свободного места для общения.
- *Фуршет* — это удивительное сочетание великолепных закусок и напитков.





Фуршетные блюда

10+

Приобретаемые умения и навыки:

- ❑ владеть техникой приготовления фуршетных блюд из разнообразных продуктов;
- ❑ оформлять фуршетные блюда;
- ❑ быстро и красиво накрывать фуршетные столы.





Карамельная фантазия

18+

- Благодаря карамельной фантазии букеты цветов и различные фигурки станут также просты в исполнении как излюбленный леденец детства «Петушок на палочке».





Карамельная фантазия

18+

Профессиональные умения и навыки

- владеть техникой приготовления карамели;
- отливать, вытягивать, выдувать детали для композиций;
- составлять композиции.





Домашние сладости (мармелад, зефир, пастила)

10+

- ❑ Сладкое невозможно не любить не только за его вкус, но и за настроение, которое мгновенно поднимается при одном лишь взгляде на лакомство.
- ❑ *Домашние сладости* – это прекрасный способ порадовать себя и гостей вкусным десертом, а также отличный выбор на пути к здоровому питанию.





Домашние сладости (мармелад, зефир, пастила)

10+

Приобретаемые умения и навыки

- подготавливать продукты к приготовлению мармелада;
- приготавливать тестовую структуру для зефира и пастилы;
- изготавливать различные формы и виды мармелада, зефира и пастилы.





Оформление праздничного стола

5+

- ❑ Красивая сервировка праздничного стола способна полностью преобразить праздник, вывести мероприятие на совершенно иной уровень.
- ❑ Правильная сервировка – это всегда знак внимания к гостям, способ создать праздничную атмосферу, а также показатель художественного вкуса.





Оформление праздничного стола

5+

Приобретаемые умения и навыки

- оформлять и сервировать столы торжественных и тематических мероприятий;
- принимать, оформлять и подавать заказ клиенту;
- сервировать стол;
- производить расчет с клиентом.





Айсинг

10+

- *Айсинг* представляет собой сахарно-белковую рисовальную массу, используемую для украшений тортов и других кондитерских изделий. Он может быть белым или цветным, если добавить специальные красители.





Айсинг

10+

Приобретаемые умения и навыки

- приготавливать белковую массу различных цветов;
- декорировать кондитерские изделия;
- развивать творческие способности в оформлении кондитерских изделий.





Домашнее консервирование

14+

- Каждый человек прекрасно относиться к *домашнему консервированию*. Используя в пищу плоды, овощи и грибы собственного приготовления в осенне-зимние периоды.





Домашнее консервирование

14+

Приобретаемые умения и навыки

- подбирать и использовать инструменты, инвентарь, и посуду для приготовления домашней консервации;
- подобрать продукты сочетаемые для консервации по колористике и пищевым показателям;
- использовать различные маринады и заправки.





Мастерская необычных подарков

8 +

В нашей мастерской вы научитесь делать необычные подарки для своих родных и близких из фоамирана. Фоамиран это мягкий материал, похожий на замшу, но, по сути, являющийся вспененной резиной.





Мастерская необычных подарков

8 +

Приобретаем умения и навыки:

- ❑ вырезать лепестки и листья цветов;
- ❑ придавать нужную форму лепесткам и листьям цветов;
- ❑ собирать из подготовленных лепестков и листиков цветков;
- ❑ изготавливать броши, браслеты, бусы, заколки, повязки, необычные подарки и др.

