

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»



В.М. Земалиндинова

01 сентября 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дополнительная общеобразовательная программа)

«Секреты молекулярной кухни»

(для студентов)

г. Новокуйбышевск
Самарской области

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной программы
«Секреты молекулярной кухни»

Место разработки и реализации программы	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Дополнительная общеобразовательная программа
Подвид программы	Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых
Целевая группа	Студенты, семейные группы
Объем программы	6 академических часов
Сроки обучения	3 дня
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Не установлено
Аннотация	<p>Программа предназначена для студентов, которые проявляют интерес к современным техникам приготовления блюд. Участие в учебном процессе – это профессиональная проба и возможность совершенствования своих кулинарных способностей.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления блюд молекулярной кухни. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивой подачи блюд молекулярной кухни.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме воспринять и освоить новые знания в области современной кулинарии.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют элементарными навыками культуры здорового образа жизни и составления персонального рациона здорового питания, научатся самостоятельно готовить элементы молекулярной кухни. В целом, участие в программе поможет сделать пробные шаги по дороге к выбору будущей профессии.</p>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	1200,00 рублей

слушатель должен знать:

- базовые принципы здорового питания;
- историю возникновения и молекулярной кухни;
- правила безопасного поведения на кухне;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении блюд молекулярной кухни;
- основы технологии приготовления молекулярной кухни в домашних условиях.

слушатель должен уметь:

- подбирать или составлять рецепты молекулярной кухни;
- определять качество продуктов и правильно подбирать продукты в соответствии с их пищевой ценностью;
- определять способы кулинарной обработки продуктов;
- готовить 4 элемента молекулярной кухни в домашних условиях.

Особенности реализации программы

Программа проводится в форме активного мастер-класса.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ИСТОРИЯ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ.

1.1.МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ: ОСОБЕННОСТИ НАПРАВЛЕНИЯ.

Молекулярная кухня – это методика приготовления необычной еды по новым технологиям. Необычные блюда подают в лучших ресторанах мира, где кухни похожи на лаборатории. Создавать молекулярные кулинарные шедевры можно в домашних условиях. Для этого нужно знать технологию приготовления блюд и приобрести специальные ингредиенты.

Как появилась молекулярная кухня?

История молекулярной кухни началась с 1969 г., после того как Ник Курти, работающий ранее в сфере разработки ядерных бомб, стал увлекаться кулинарией. Он начал проводить лекции и собирать семинары, где рассказывал о секретах приготовления пищи, и о её химических и физических изменениях в процессе готовки.

Авторы молекулярной кухни

Позже к Нику присоединился коллега и товарищ по интересам – Эрве Тисом. Их совместной целью стало желание изменить представление о кулинарии и открыть для людей новые, более совершенные способы приготовления еды. Им удалось сделать мечту реальностью.

Первыми владельцами ресторанов, где стали подавать необычные блюда стали Ферран Адриа и Хестон Блюменталь. Их заведения признаны одними из самых лучших во всём мире.

Ресторан «Эль Булли» находится в Испании. Блюда, которые там подают, Ферран назвал «провокационными». Самые известные из них имеют консистенцию мусса. Например: пенная говядина, вспененный кофе или воздушная свекла.

Что представляет собой молекулярная кухня?

В школе, на уроках химии и физики, ученикам рассказывали о том, что каждое вещество состоит из молекул, а их соединения наделяют эти вещества различными свойствами. Так происходит со всеми продуктами. **Благодаря особым связям молекул, помидоры, например, имеют именно красный цвет, а мясо обладает таким вкусом.**

В молекулярной кухне все представления о цвете, вкусе и консистенции еды подменяются другими, совершенно новыми и неожиданными вариантами. При помощи специального оборудования повара могут сделать пышный мусс белого цвета, воздушной консистенции.

Глядя на это блюдо у гостей в ресторане создаётся впечатление, что оно должно быть сладким, возможно фруктовым. Но на самом деле продукт имеет чистый вкус ржаного хлеба и сливочного масла. Другой пример: посетителям подают обыкновенную на вид красную икру, но когда гости пробуют её, выясняется, что она имеет вкус яблока.

1.2. МОРОЖЕНОЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖИДКОГО АЗОТА, С ЖЕМЧУЖИНАМИ ИЗ ВИШНИ.