

**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 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дополнительная общеобразовательная программа)

«Секреты молекулярной кухни»

(для школьников)

г. Новокуйбышевск
Самарской области

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Секреты молекулярной кухни» разработана на основании:**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- Требований заказчиков программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Составители программы:

Пономарева Ксения Владимировна, преподаватель.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

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	Школьники, семейные группы
Объем программы	6 академических часов
Сроки обучения	1 день
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Не установлено
Аннотация	<p>Программа предназначена для школьников, 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	500,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование». Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в сфере молекулярной кулинарии;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;
- профессиональную ориентацию и активное включение школьников в процесс осознанного выбора будущей профессии;
- создание и обеспечение условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда слушателей.

Цель реализации программы

Формирование у слушателей устойчивого познавательного интереса к профессиям и специальностям кулинарной направленности. Создание и обеспечение условий для удовлетворения личностных потребностей, направленных на освоение и совершенствование практических навыков в сфере молекулярной кулинарии.

Базовые знания и навыки

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков в сфере домашней кулинарии.

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- кухонный инвентарь, его назначение;
- основные правила безопасного поведения на кухне;
- основные санитарные нормы и правила.

слушатель должен уметь:

- пользоваться ножом для нарезки продуктов различной консистенции;
- пользоваться ножом для обработки и нарезки овощей и фруктов;
- использовать по назначению кухонный инвентарь и посуду.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, позволяющие самостоятельно организовывать свой рацион в соответствии с базовыми принципами здорового питания, применять полученные навыки при приготовлении блюд молекулярной кухни, а именно:

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.

I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Секреты молекулярной кухни»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	История молекулярной кухни. Молекулярная кухня: особенности направления.	2	2	-
2	Приготовление блюд с элементами молекулярных технологии	4	-	4
	ВСЕГО:	6	2	4

II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Секреты молекулярной кухни»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	История молекулярной кухни. Молекулярная кухня: особенности направления.	2	2	-
2	Приготовление блюд с элементами молекулярных технологии	4	-	4
2.1	Эспума. Приготовление и оформление эспумы из халвы. Украшение и оформление - газированные ягоды.	2	-	2
2.2	Шоколадный мусс. Апельсиновые спагетти.	2	-	2
	ВСЕГО:	6	2	4

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ИСТОРИЯ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ. 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.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ЭЛЕМЕНТАМИ МОЛЕКУЛЯРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Тема 2.1 Эспума. Приготовление и оформление эспумы из халвы. Украшение и оформление- газированные ягоды.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления эспумы из халвы, газированных ягод. Приготовление- эспумы из халвы, газированных ягод. Соблюдение этапов приготовления. Уборка рабочего места.

Тема 2.2 Шоколадный мусс. Апельсиновые спагетти.

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления шоколадного мусса, апельсиновых спагетти. Приготовление- шоколадный мусс, апельсиновые спагетти. Правила работы с инвентарем, секреты удачного приготовления изделия. Уборка рабочего места.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-технические условия:

- Учебные аудитории:
 1. Аудитория для лекционных занятий – демонстрационный зал МУПЦ;
 2. Лаборатория СЦК по компетенции «Поварское дело».
- Оборудование: тепловое оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, дополнительное оборудование, аккредитованное на площадке СЦК; ноутбук, проектор, экран.
- Инструменты: производственный инвентарь, необходимый для выполнения технологического процесса, молекулярные весы, мелкий инвентарь для молекулярной кухни, балончики с газом, сифон.
- Расходные материалы: продуктовая корзина, текстуры, пищевая пленка, бумажные полотенца, нетканый материал.