



**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени
Виктора Талалихина»**

РАССМОТРЕНО
Педагогический совет
Протокол № 9 от 18.05.2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МОК
им. В. Талалихина
В.Л. Поляков
30 августа 2017г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

объединения дополнительного образования

«МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ»

Ознакомительный уровень

Направленность программы: техническая

Возраст обучающихся: 10-13 лет

Срок реализации программы: 36 часа

Автор-составитель программы:
Сухорукова Юлия Валентиновна,
педагог дополнительного образования

Москва
2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА (Общая характеристика программы)

Актуальность и педагогическая целесообразность программы

Цель и задачи программы

Цель программы: 1. **Образовательная:** Поддержка и развитие творчества, интеллектуального потенциала школьников в области профессиональной ориентации, развитие навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях.

2. **Развивающая:** Развитие знаний, умений и навыков, внимания, способности и творческого подхода.

3. **Воспитательная:** содействовать воспитанию интереса к профессии, активности, формированию умений работать в коллективе (работа в группах), воспитывать настойчивость в достижении цели.

Задачи программы:

1. Ознакомление с историей возникновения «Молекулярной кухни», её разновидности и способы приготовления.

задачи в развитии:

1. Развитие умения самостоятельно применять свои знания, умения, навыки при выполнении трудовых операций и оценке конечного результата.

задачи в воспитании:

1. Создание привлекательного образа профессии «Повар». Увеличение мотивации к выбору профессиональной деятельности.

Отличительные особенности (новизна) программы: Новизна изучаемой программы основывается на заинтересованности школьников профессией «Повар» при ознакомление с новым для них направлением в кулинарии.

Категория обучающихся по программе: 5 -5 класс.

Срок реализации программы: 36 часов.

Формы и режим занятий:

Форма обучения:

– групповая (занятия проводятся в одновозрастных или разновозрастных группах, численный состав группы – ... человек) или индивидуальная.

Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:

Программные требования к знаниям (результаты теоретической подготовки):

– В процессе теоретического обучения школьники ознакомятся с историей возникновения молекулярной кухни, организацией работы, оборудованием, технологией кулинарной обработки продуктов, стандартами по определению качества продовольственных товаров, производственной санитарией, основами экономики и предпринимательства, культуру деловых отношений.

Программные требования к умениям и навыкам (результаты практической подготовки):

– Приобретение навыков по кулинарной и механической обработке продуктов. Эксплуатация технологического оборудования и безопасные методы работы на нём, организация рабочего места и содержание его в надлежащем санитарном состоянии, приготовление блюд с помощью физико – химических процессов, особенности оформления и приготовления блюд и кулинарных изделий.

По окончании программы:

Программные требования к уровню развития:

– Прошедший обучение школьник на ознакомительном уровне знает историю возникновения молекулярной кухни, её разновидности по способам приготовления, готов к самостоятельной профессиональной деятельности.

Метапредметные результаты:

– Модернизации содержания общего образования и технологий формирования предметных, метапредметных, личностных результатов в рамках профессиональных сообществ.

Механизм выявления образовательных результатов программы:

Формы и режим контроля:

- входной контроль: В конце каждой изучаемой темы.
- текущий контроль: Ежедневная оценка успешности прохождения индивидуального маршрута (лекции, практические и лабораторные работы).
- промежуточный контроль: Самоконтроль и самооценка.
- итоговый контроль: Самостоятельное выполнение индивидуального задания, разбор ошибок.

Критерии оценки учебных результатов программы: Объявление количества набранных баллов.

Формы подведения итогов реализации программы:

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебно-тематический план

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие	2 часа	2 часа		опрос
2.	Сферификация (создание жидких сфер)	12 часов			Практические занятия Практические занятия Практические занятия
2.1.	Сферификация при помощи пищевых добавок.	6 часов	1 час	5 часов	
2.2.	Холодная Сферификация	6 часов	1 час	5 часов	
3.	Желирование	8 часов	1 час	7 часов	Практические занятия Практические занятия
4	эмульсификация (смешение нерастворимых веществ)	8 часов	1 час	7 часов	
5	Замораживание жидким азотом	4 часа	1 час	3 часа	
...	...				
...	Итоговое занятие	2 часа		2 часа	Самостоятельная работа
Итого:		36 часов			

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

(Содержание учебно-тематического плана)

1 раздел. Вводное занятие

Теория: 1.Ознакомление с историей возникновения «Молекулярной кухни»

2.Основные приёмы молекулярной кухни.

2 раздел. Название раздела: Сферификация (создание жидких сфер)

Тема 2.1. Название темы: Сферификация при помощи пищевых добавок.

Теория: Альгинат натрия; хлорид кальция – их свойства и применение.

Практика: Приготовление сфер из различных по консистенции продуктов с помощью добавления пищевых добавок.

Тема 2.2. Название темы: Холодная Сферификация

Теория: Холодная сферификация- свойства и применение

Практика: Приготовление сфер из различных по консистенции продуктов холодным способом.

Тема 3. Желирование

Теория: Свойства желирующих веществ, названия и способы применения.

Практика: Желирование с помощью желатина; агар-агар; каррагинана.

Тема 4: Эмульсификация (смешение нерастворимых веществ)

Теория: Вещества используемые для эмульсификации, их свойства и способы применения

Практика: Способы получения эмульсии из любого продукта различной консистенции.

Тема 5: Замораживание жидким азотом

Теория: Свойства жидкого азота и его применения в пищевой промышленности.

Практика: Приготовление десертов с помощью жидкого азота.

ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Методические особенности реализации программы

Учебная деятельность

Педагогическое обоснование содержания программы по «Молекулярной кухне» дает возможность школьникам не только лучше усвоить химическое содержание и технологии приготовления молекулярной кухни, но и понять роль и место молекулярной кухни в системе наук. Такое построение курса позволяет в полной мере использовать в обучении операции мышления: анализ и синтез, сравнение и аналогию, систематизацию и обобщение.

Методы обучения: Теоретические и практические занятия.

Формы учебной работы: Одновозрастные групповые занятия.

Воспитывающая деятельность

Содержательные направления воспитательной работы: Удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования; углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области вида деятельности; совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности,

Методы воспитания: Индивидуальные практические занятия

Развивающая деятельность

Содержательные направления развивающей деятельности: Сформировать у обучающихся в качестве результатов освоения ООП: представление о молекулярной кухне как о целостной науке, показать единство ее понятий, законов и теорий, универсальность и применимость их как для неорганической, так и для органической химии и технологии приготовления пищи.

Материально-техническое обеспечение программы

Освоение программы учебной дисциплины «Молекулярная кухня» предполагает наличие кабинета химии с лабораторией и лаборантской комнатой, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки

обучающихся. В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по химии, создают презентации, видеоматериалы и т. п.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список использованной литературы для педагога, школьников и их родителей:

1. Х. Блюменталь: «Наука кулинарии или молекулярная гастрономия»
2. Рафаэль Омонт «Молекулярная кулинария»
3. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник – М.: ДеЛиПринт, 2001. – 435 с.

Интернет-сайты:

1. [www.future – food.ru](http://www.future-food.ru)
2. www.frio.ru,
3. [www. su – shef.ru](http://www.su-shef.ru)