

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Ныробская средняя общеобразовательная школа имени
Героя Советского Союза А.В.Флоренко»
Чердынского городского округа Пермского края

Согласовано:
Руководитель Центра образования естественно-
научной и технологической направленности
«Точка роста»
«30» сентября 2024 г.
Носова О.А.

Утверждено:
Директор школы *Дьякова Г.Л.*
«30» *09* 2024 г.



**Рабочая программа курса дополнительной общеобразовательной программы
технической и естественно-научной направленностей, реализуемой с
использованием средств обучения и воспитания центра образования
естественно-научной и технологической направленностей
«Молекула вкуса»**

Направленность: технологическая

Возраст обучающихся: 13-14 лет

Объем программы: 30 часов

Составитель программы: педагог
дополнительного образования

Черепанова Елена Анатольевна

Ныроб, 2024

Молекулярная кухня - это новое направление, которое завоевывает все большую популярность среди любителей экспериментировать на кухне. Это наука, которая изучает процессы, происходящие при приготовлении блюд, и пытается улучшить их с помощью новых технологий и ингредиентов. Весь процесс построен на применении точных научных фактов, которые позволяют добиться результата, опираясь на научные открытия в области физики и химии кулинарии. Это "надстройка" над классической кулинарией. Еда, приготовленная с использованием науки, отличается и насыщенностью вкуса, и текстурой, и цветом.

Цель:

Умение использовать достижения современной молекулярной и химической науки и химических технологий для приготовления кулинарной продукции.

Улучшение традиционных блюд

Эксперименты с комбинированием вкусов.

Задачи:

Образовательные

Расширить кругозор о кулинарии

Развивающие

Развивать творческую деятельность

Развивать эстетический и художественный вкус

Воспитательные:

Воспитывать потребность в овладении специальными знаниями

Воспитывать умение высказывать свою точку зрения, слушать других, принимать участие в диалоге

Формировать способность к позитивному сотрудничеству

В результате освоения курса обучающийся

должен знать:

- характеристики химических процессов при приготовлении блюд молекулярной кухни;

- ассортимент блюд молекулярной кухни;

должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд молекулярной кухни.

Содержание учебного материала

п/п	Тема занятия	Количество часов		Сам. работа
		теория	практика	
	Введение. История возникновения молекулярной кухни	1		
	Основоположники молекулярной кухни	1		
	Основоположники молекулярной кухни. Сообщение или презентация			2
	Основные приемы и направления в молекулярной кухне	1		
	Основные технологии, оборудование, применяемые в молекулярной кухне	1		
	Магистры молекулярной кухни	1		
	Рестораны, практикующие молекулярную	1		

	кухню			
	Рестораны, практикующие молекулярную кухню. Сообщение или презентация			2
	Обработка продуктов жидким азотом	1		
	Вакуминирование	1	1	
	Эмульсификация	1		
	Кофейный эг -ног		1	
	Ягодное пюре		1	
	Прямая сферификация	1		
	Создание чёрной икры из бальзамического уксуса		1	
	Создание красной икры из томатного сока		1	
	Обратная сферификация	1		
	Малиновые сферы		1	
	Желирование	1		
	Апельсиновые спагетти		1	
	Спагетти из руколы		1	
	Карбонизация или обогащение углекислотой (газирование)	1		
	Проект сборника блюд «Молекулярная кухня»	1		
	Создание сборника блюд «Молекулярная кухня»			4
Итого		14	8	8
		30 часов		

В рамках курса обучающие 7а и 7б и 8а и 8б классов - 10 человек составляют сборник рецептов «Молекулярная кухня».

Сообщения:

«Молекулярная кухня-польза или вред?»

Презентации

Основоположники молекулярной кухни

Рестораны, практикующие молекулярную кухню.

Блюда молекулярной кухни

Условия реализации курса:

учебный кабинет технологии

оборудование, инструменты, приспособления, продукты, реактивы

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в интернет, проектор, принтер

Оборудование кабинета:

Блендер, микроволновая печь.

Источники:

http://www.horeca.ru/rubrics/apropos/molecule_cooking - театральное шоу за столом

<http://www.arrivo.ru/statii/eda/vse-o-molekulyarnoiy-kuhne.html> - всё о молекулярной

кухне.

<http://kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molery/> -молекулярная кулинария –

высокие технологии на кухне

<http://kudago.com/msk/place/restoran-varvary/> - ресторан «Варвары»

<http://www.povarenok.ru/articles/show/6666/> -техники молекулярной кухни

<http://www.luxurynet.ru/cuisine/5637.html> -молекулярная кухня

<http://anydaylife.com/fact/post/424> -познавательные факты о молекулярной кухне

<http://www.bestreferat.ru/referat-219900.html> - молекулярная кулинария -
высокие технологии на кухне.