

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования и науки Пермского края**

**Департамент образования администрации г. Перми**

**МАОУ «Инженерная школа им. М.Ю. Цирульников» г. Перми»**

Рассмотрено на заседании методического объединения учителей технологии Протокол № 1 от 28.08.2023	Согласовано Педагогическим советом Протокол № 1 от 31.08.2023	Утверждено Приказом 059-08/41-01-06/4- 205 от 31.08.2023
---	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
профессиональной пробы  
«Молекулярная кухня»  
для учащихся 7 класса  
2023/2024 учебный год**

г. Пермь

2023

### Паспорт программы профессиональной пробы

«Молекулярная кухня»	Профессия - Повар молекулярной кухни
Образовательное учреждение	МАОУ «Инженерная школа им. М.Ю. Цирульникова» г.Перми
Автор программы	Муковникова М.Э.
Продолжительность пробы	16 часов
Целевая аудитория	Обучающиеся 7 классов
Результаты	Проект «Блюдо молекулярной кухни»

#### Аннотация

Программа профессиональной пробы «Молекулярная кухня» создаёт условия для формирования у обучающихся представлений о поварском искусстве, как условия достижения устойчивого развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек-общество-природа», способствует формированию поварского мышления, развивает у обучающихся способности учитывать и оценивать знания молекулярной кухни в разных сферах деятельности, учит применять поварские знания в различных жизненных ситуациях.

Актуальность дополнительной общеразвивающей программы «Молекулярная кухня» продиктована необходимостью развития у обучающихся практических навыков в поварском искусстве и ознакомлением с профессиями «Повар, кондитер», «Пекарь», «Технолог пищевого производства» и направлена на профориентирование по профессии «Повар, кондитер».

Педагогическая целесообразность. Данная программа педагогически целесообразна, т.к. при ее реализации обучающиеся приобретают навыки кулинарии, исследовательской деятельности, углубляют знания в химии и физики, увеличение мотивации к выбору профессиональной деятельности.

Цели:

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.
2. Развитие умения самостоятельно применять свои знания, умения, навыки при выполнении трудовых операций и оценке конечного результата.
3. Создание привлекательного образа профессии «Повар» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Прогнозируемый результат освоения дополнительной программы «Молекулярная кухня»

В процессе освоения программы у обучающихся формируются:

Личностные компетенции: прошедший обучение школьник на ознакомительном уровне знает историю возникновения молекулярной кухни, её разновидности по способам приготовления, готов к самостоятельной профессиональной деятельности, развивает свои кулинарные способности.

Метапредметные компетенции: модернизации содержания общего образования и технологий формирования предметных, метапредметных, личностных результатов в рамках профессиональных проб.

Список использованной литературы для педагога

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.

Список использованной литературы для обучающихся

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.

### Тематическое планирование

№	Наименование и содержание программы	Количество часов		
		Практ.	Теор.	Всего
1	Введение. Знакомство с профессией «Повар молекулярной кухни».	0	2	2
2	Знакомство с историей возникновения «Молекулярной кухни». Основные приемы молекулярной кухни. Знакомство с материалами и инструментами. Правила безопасной работы.	1,5	0,5	2
3	Желирование. Свойства желирующих веществ, названия и способы применения. Желирование с помощью желатина; агар-агар. Практическая работа: Приготовление икры из сока.	1,5	0,5	2
4	Желирование. Блюдо молекулярной кухни «Апельсиновые спагетти». Практическая работа: приготовление блюда.	1,5	0,5	2
5	Блюдо молекулярной кухни. «Яйцо с сюрпризом». Практическая работа: приготовление блюда.	2	0	2
6	Блюдо молекулярной кухни. «Свекольный ролл с мягким сыром». Практическая работа: приготовление блюда	2	0	2
7	Блюдо молекулярной кухни «Шоколадный мусс» Практическая работа: приготовление блюда	2	0	2
8	Итоговый урок. Приготовление проектного блюда.	1,5	0,5	2
	Итого:	12	4	16

## **Содержание программы**

**Тема1** Введение. Знакомство с профессией «Повар молекулярной кухни».

**Тема2** Знакомство с историей возникновения «Молекулярной кухни». Основные приемы молекулярной кухни. Знакомство с материалами и инструментами. Правила безопасной работы.

**Тема3** Желирование. Практическая работа: приготовление апельсиновых спагетти.

**Тема4** Желирование. Блюдо молекулярной кухни «Апельсиновые спагетти». Практическая работа: приготовление блюда.

**Тема5** Блюдо молекулярной кухни. «Яйцо с сюрпризом». Практическая работа: приготовление блюда.

**Тема6** Блюдо молекулярной кухни. «Свекольный ролл с мягким сыром». Практическая работа: приготовление блюда.

**Тема7** Блюдо молекулярной кухни «Шоколадный мусс»  
Практическая работа: приготовление блюда .

**Тема8** Итоговый урок. Приготовление проектного блюда.

## **Условия реализации программы**

Оборудование учебного кабинета и технические средства: персональный компьютер, проектор, экран, кухня, кухонное оборудование.

Для реализации практической части программы: Стол, холодильник, плита, микроволновая печь, весы электронные, термопод, кухонный инвентарь, посуда, шприцы без игл, трубочки.