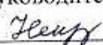


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Некрасова Н.А.
(протокол № 5 от 28 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

 3 курс

Разработчик: преподаватель
Стряпкова Л.А.

Боя, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН</u>	8
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	10

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Молекулярная кухня» предназначена для изучения в Филиале в ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии «Повар, кондитер». Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Молекулярная кухня».

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины «Молекулярная кухня» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины «Молекулярная кухня» завершается подведением итогов в форме зачета (дифференцированного зачета) в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии «Повар, кондитер». Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины «Молекулярная кухня» считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебной дисциплины «Молекулярная кухня» изучается в профессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии «Повар, кондитер».

1.2.Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Молекулярная кухня» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- умение использовать достижения современной молекулярной и химической науки и химических технологий для приготовления кулинарной продукции.
- Улучшение традиционных блюд
- Изобретение новых блюд на основе обычных ингредиентов
- Изобретение новых продуктов (добавок)
- Эксперименты с комбинированием вкусов

Код ПК, ОК	Наименование видов общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

	необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, десертов, закусок, напитков

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.6	органолептических оценивать качество продуктов для приготовления блюд молекулярной кухни - выбирать различные способы и приемы приготовления блюд молекулярной кухни; - выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд молекулярной кухни; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; -оценивать качество и безопасность химических процессов при приготовлении блюд молекулярной кухни.	-характеристику химических процессов при приготовлении блюд молекулярной кухни; - ассортимент блюд молекулярной кухни; - основные критерии оценки качества готовых блюд - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 010	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд молекулярной кухни - выбирать различные способы и приемы приготовления блюд молекулярной кухни; - выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд молекулярной кухни; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; -оценивать качество и	Характеристику химических процессов при приготовлении блюд молекулярной кухни; - ассортимент блюд молекулярной кухни - основные критерии оценки качества готовых блюд - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд

безопасность химических процессов при приготовлении блюд молекулярной кухни	
---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем часов
Тема 1 История возникновения молекулярной кухни	Введение. История возникновения молекулярной кухни. Основоположники молекулярной кухни.	1
	Основные приемы и направления в молекулярной кухне	1
	Основные технологии, оборудование, применяемые в молекулярной кухне Стефан-гриль, Установка вакуумного маринования Cookvac.	1
	Рестораны практикующие молекулярную кухню. Ресторан «AnatolyKomm» - «BARBАРЫ». Магистры молекулярной кухни	1
Тема 2 Научно-теоретические основы	Белки, жиры, углеводы и их изменения используемые при кулинарной обработке в молекулярной кухне	2
	Изменения содержания воды и сухих веществ в продуктах при их кулинарной обработке	1
	Структурно-механические характеристики	1

	продукции общественного питания	
	Образование новых окрашенных веществ при кулинарной обработке	1
	Образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработки	1
Тема № 3 Приемы молекулярной кухни	Практическая работа №1 «Основные приемы, технологии, оборудование применяемые в молекулярной кухне»	2
	Практическая работа №2 Сферификация (создание жидких сфер)	4
	Практическая работа №3 Желирование. Получение сфер-жемчужен без жидкости внутри путем сферификации.	4
	Практическая работа №4 Приготовление и вкусовое исследование молекулярного яйца.	4
	Практическая работа №5 Приготовление различных молекулярных коктейлей ,форма подачи, вкусовые отценки.	4
	Практическая работа №6 Эмульсификация-приготовление пенного облака, пенки из корицы.	2
	Практическая работа №7 Вакуумирование. Приготовление рыбы и мяса путем вакуумирования. Игра со вкусом - ананасовое мясо.	4
Дифференцированный зачет		6
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины « Молекулярная кухня» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Кулинария №4,поварское дело №2. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария», «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины «Молекулярная кухня», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий сборник «Молекулярная кухня»;
- комплект учебно-методической документации;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

Технические средства обучения:

-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда,
-компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
-Интернет;

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Молекулярная кухня» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

1. Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. —М., 2012.
2. Габриелян О. С. и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение).
- 3.Сборник «молекулярная кухня»

3.3.Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
- 2.<http://www.arrivo.ru/statii/eda/vse-o-molekulyarnoiy-kuhne.html> - всё о молекулярной кухне.
- 3.<http://kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molcookery/> -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
- 4.<http://www.luxurynet.ru/cuisine/5637.html> -молекулярная кухня <http://anydaylife.com/fact/post/424> -познавательные факты о молекулярной кухне Сайт <http://www.bestreferat.ru/referat-219900.html> - молекулярная кулинария - высокие технологии на кухне. Сайт <http://www.arrivo.ru/statii/eda/vse-o-molekulyarnoiy-kuhne.html> - всё о молекулярной кухне. Сайт <http://kedem.ru/schoolcook/basis/20090316-molcookery/> -молекулярная кулинария – высокие технологии на кухне Сайт <http://kudago.com/msk/place/restoran-varvary/> - ресторан «Варвары» Сайт <http://www.povarenok.ru/articles/show/6666/> -техники молекулярной кухни Сайт <http://www.luxurynet.ru/cuisine/5637.html> -молекулярная кухня Сайт <http://anydaylife.com/fact/post/424> -познавательные факты о молекулярной кухне

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику химических процессов протекающих при приготовлении блюд молекулярной кухни; - ассортимент блюд молекулярной кухни ; - основные критерии оценки качества готовых блюд - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд молекулярной кухни; - разрабатывать нормативную документацию предприятия; - выбирать различные способы и приемы приготовления блюд молекулярной кухни; - выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд молекулярной кухни; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ (ПОУРОЧНЫЙ) ПЛАН

№ урока	Название разделов и тем	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Самостоятельная учебная работа студентов, час.	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
				Теоретических	Лабораторных и практических занятий
1	2	3	4	5	6
	Тема 1 История возникновения молекулярной кухни				

1	Введение. История возникновения молекулярной кухни. Основоположники молекулярной кухни.	1		1	
2	Основные приемы и направления в молекулярной кухне	1		1	
3	Основные технологии, оборудование, применяемые в молекулярной кухне Стефан-гриль, Установка вакуумного маринования Cookvac.	1		1	
4	Рестораны практикующие молекулярную кухню. Ресторан «Anatoly Komm» - «BARBARЫ». Магистры молекулярной кухни	1		1	
	Тема 2 Научно-теоретические основы				
5-6	Белки, жиры, углеводы и их изменения используемые при кулинарной обработки в молекулярной кухне	2		2	
7	Изменения содержания воды и сухих веществ в продуктах при их кулинарной обработке	1		1	
8	Структурно-механические характеристики продукции общественного питания	1		1	
9	Образование новых окрашенных веществ при кулинарной обработке	1		1	
10	Образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработки	1		1	
	Тема №.3 Приемы молекулярной кухни				

11-12	Практическая работа №1 «Основные приемы, технологии, оборудование молекулярной кухне»	2			2
13-16	Практическая работа №2 Сферификация (создание жидких, твердых сфер)	4			4
17-20	Практическая работа №3 Желирование. Получение сфер-жемчужен без жидкости внутри путем сферификации.	4			4
21-24	Практическая работа №4 Приготовление и вкусовое исследование молекулярного яйца.	4			4
25-28	Практическая работа №5 Приготовление различных молекулярных коктейлей ,форма подачи, вкусовые отценки.	4			4
29-32	Практическая работа №6 Эмульсификация-приготовление пенного облака, пенки из корицы.	2			2
33-36	Практическая работа №7 Вакуумирование. Приготовление рыбы и мяса путем вакуумирования Игра со вкусом –ананасовое мясо.	4			4
	Дифференцированный зачёт	6			
	Итого	36			24

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК 1.1	
Уметь: выбирать различные способы и приемы приготовления блюд молекулярной кухни Знать: ассортимент блюд молекулярной кухни	Практическое занятие № 1 «Основные приемы, технологии, оборудование применяемые в молекулярной кухне»
Уметь: правильно делать подбор нужных ингредиентов и условий готовки	Практическое занятие № 2 Сферификация (создание жидких, твердых сфер)

<p>Знать: правильную технику изготовления</p>	<p>Практическая работа №3. Желирование. Получение сфер-жемчужен без жидкости внутри путем сферификации.</p>
<p>Уметь: использовать правильную технологию для при готовки яйца Знать: нужный способ, нужную температуру готовки.</p>	<p>Практическое занятие № 4 Приготовление и вкусовое исследование молекулярного яйца.</p>
<p>Уметь: правильно оценивать полученный коктейль Знать: нужное оборудование для приготовления коктейля.</p>	<p>Практическая работа №5 Приготовление различных молекулярных коктейлей , форма подачи, вкусовые оценки.</p>
<p>Уметь: обеспечивать нужные условия для пенного облака, использовать большое количества оборудования Знать: Что такое эмульсификация. Схему правильного приготовления.</p>	<p>Практическая работа №6 Эмульсификация-приготовление пенного облака, пенки из корицы.</p>
<p>Уметь: уметь правильно работать с вакуумом для продуктов. Знать: знать методику Вакууминирования для разных блюд.</p>	<p>Практическая работа №7 Вакууминирование. Приготовление рыбы и мяса путем вакуумирования. Игра со вкусом – ананасовое мясо</p>