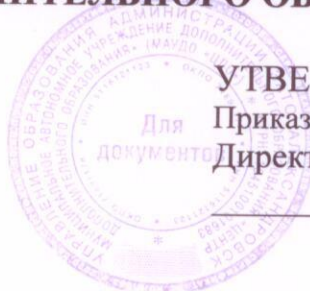


**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

ПРИНЯТА
на заседании
педагогического совета
Протокол от 27.05.2021 №5



УТВЕРЖДЕНА

Приказом от 27.05.2021 № 191

Директор МАУДО «ЦДО»

Л.В. Михайлова
Л.В. Михайлова

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«КРЕАТИВНАЯ КУХНЯ»**

Срок реализации: 1 год
Возраст обучающихся: 11-17 лет

*Составитель: Вознюк Жанна Станиславовна,
мастер производственного обучения*

**г. Полярный
2021 год**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Последние десятилетия мы наблюдаем стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Даже легендарная французская гастрономия переняла основные методы японской кухни, которая пропагандирует простые блюда полезные для здоровья. Модные веяния – это далеко не все, сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов. С каждым годом появляется все больше инновационных методик и подходов к приготовлению вкуснейших блюд.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Креативная кухня» создаёт условия для формирования у обучающихся представлений о поварском искусстве как условии 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 современных инновационных направлений кулинарии в разных сферах деятельности, учит применять поварские знания в различных жизненных ситуациях.

Направленность программы: естественнонаучная.

Уровень программы: стартовый.

Нормативные основания для создания дополнительной общеразвивающей программы:

Программа разработана в соответствии с Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом:

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» с изменениями, утверждёнными приказом Министерства просвещения РФ от 30.09.2020 №533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ»;

- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 24 апреля 2015 года № 729-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;

- Распоряжения Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года N 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Уставом МАУДО «ЦДО».

Новизна программы основывается на знакомстве обучающихся с новым направлением в кулинарии (молекулярная кулинария, фудпейринг, фьюжн), ранним профориентированием с целью привлечения внимания к профессиям сферы общественного питания, что способствует соблюдению принципа преемственности при дальнейшей реализации программ профессионального обучения.

Особенность данной программы заключается в том, что методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует эффективному усвоению содержания программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов. Каждый учащийся может продемонстрировать свои умения в области кулинарии и увидеть результат своего труда.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в объединение, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и учащимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала учащихся и их самореализации.

При реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Креативная кухня» обучающиеся приобретают навыки не только в кулинарии, но и в исследовательской деятельности, углубляют знания в химии и физике.

Актуальность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Креативная кухня» продиктована необходимостью развития у обучающихся практических навыков в поварском искусстве с учетом новых тенденций и направлений в кулинарии.

Данная программа педагогически целесообразна, т.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества, она отвечает запросам детей и родителей: формирует социально значимые знания, умения и навыки, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, приобщает детей к творчеству.

Цель программы:

Целью программы является удовлетворение индивидуальных образовательных потребностей и интересов обучающихся в получении необходимых знаний и навыков в области современных технологий в кулинарии; развитие творческих способностей и расширение кругозора; повышение компетентности и уровня творческой самореализации в процессе осуществления различных видов деятельности и оказания услуг в сфере общественного питания; профессиональное самоопределение и формирование мотивации к трудовой деятельности по профессиям, востребованным на рынке труда.

Задачи программы:

Образовательные:

- ознакомление с современными технологиями, используемыми в кулинарии;
- обучение приготовлению и оформлению блюд и кулинарных изделий с использованием современных технологий (молекулярная кулинария, фудпейринг, фьюжн);
- изучение правил и методов безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- обучение нормам организации рабочего места, в соответствии с санитарными требованиями и требованиями техники безопасности труда.

Развивающие:

- развитие творчества, интеллектуального потенциала обучающихся в области кулинарии;
- развитие навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях.
- развитие умения самостоятельно применять свои знания, умения и навыки при выполнении трудовых операций и оценке конечного результата.

Воспитательные:

- содействовать воспитанию интереса к профессии, активности, формированию умений работать в коллективе (работа в группах);
- воспитывать трудолюбие, бережное и ответственное отношение к труду;
- воспитывать настойчивость в достижении цели.

Здоровьесберегающие:

- сохранение и укрепление психического здоровья детей;
- формирование у обучающихся повседневной мотивационной потребности в ведении здорового образа жизни;
- научить обучающихся составлять, анализировать, контролировать и выполнять свой режим дня;
- регулярно проводить беседы с применением технических средств, таблиц, видеоматериалов, научных статей о негативных факторах риска здоровью, о существовании и причинах возникновения зависимостей от табака, алкоголя, наркотиков и других веществ, и их пагубном влиянии на здоровье.

Принципы реализации программы:

- принцип добровольности;
- принцип учёта возрастных особенностей детей;
- принцип систематичности и последовательности в освоении знаний и умений;
- принцип опоры на интерес;
- принцип доступности (весь предлагаемый материал должен быть доступен пониманию ребёнка);
- принцип обратной связи;
- принцип ориентации на успех;
- принцип взаимоуважения;
- принцип индивидуально-личностной ориентации;
- принцип связи обучения с жизнью;
- принцип креативности (творчества) и коллективности;
- принцип научности.

Сроки реализации программы:

1 год (72 часа)

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 учебных часа. (1 час = 40 минут, обязательный перерыв - 10 минут). Всего 72 часа.

Характеристика учащихся

Возраст учащихся – от 11 до 17 лет.

Набор в объединение производится добровольно, принимаются все учащиеся, имеющие желание заниматься, только с согласия родителей (законных представителей) (часть 3 статьи 55 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Наполняемость групп: минимальная – 8 человек, максимальная – 12 человек.

(В связи с тем, что занятия требуют индивидуального подхода, группы комплектуется из расчёта 8 – 12 человек).

Условия реализации программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Креативная кухня» реализуется в очной форме.

Занятия проводятся на базе МАУДО «ЦДО».

В качестве основных форм обучения, предусматривается вовлечение обучающихся в процесс изготовления пищи с применением инновационных форм и методов, экспериментальной деятельности.

Формы и методы ведения работы

В качестве основных форм обучения, предусматривается вовлечение обучающихся в процесс практической деятельности.

В ходе реализации программы «Креативная кухня» применяются различные образовательные технологии: проблемное обучение, кейс-технология и т.д.

Используются групповые и бригадные формы организации деятельности обучающихся, а также работа в парах и группах переменного состава.

Ведется учет индивидуальных и психологических особенностей учащихся.

Используются формы занятий: игра, беседа, экскурсии, конкурс, лабораторно–практические работы, эксперимент.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

Прогнозируемый (ожидаемый) результат освоения программы

Программные требования к знаниям (результаты теоретической подготовки):

В процессе теоретического обучения школьники ознакомятся с историей возникновения молекулярной кухни, технологий фудпейринг и фьюжн, особенностями организации работы, оборудованием, технологией кулинарной обработки продуктов, стандартами по определению качества продовольственных товаров, производственной санитарией.

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. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они научатся самостоятельно подбирать продукты для

приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда.

Оценка результатов работы обучения

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.

Оценка эффективности усвоения программы обучения проводится на основании анализа самостоятельной творческой работы учащихся.

Технологические и творческие навыки учащихся выявляются в процессе практической работы. Проверка знаний и умений осуществляется с помощью тестовых, практических заданий, участия в конкурсах, играх, соревнованиях.

Завершающим этапом обучения является открытое мероприятие.

Способы определения результативности

С целью диагностики успешности освоения программы, достижений учащихся и коррекции образовательного процесса применяются следующие методы:

- педагогическое наблюдение;
- педагогический анализ результатов тестирования, анкетирования, лабораторных практикумов, участия в тематических играх, конкурсах, соревнованиях;
- педагогический мониторинг (диагностика развития личностных качеств обучающихся, диагностика усвоения программного материала).

УЧЕБНО–ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие. Требования безопасности и меры предосторожности	4	4		Опрос
2.	Новые технологии в кулинарии.	6	4	2	Опрос
3. 3.1.	Молекулярная гастрономия.	4	2	2	Презентация, доклад, реферат
3.2.	Прямая и обратная сферификация.	6	2	4	Презентация готового блюда
3.3.	Холодная сферификация	6	2	4	Презентация готового блюда
3.4.	Желирование	6	2	4	Презентация готового блюда
3.5.	Эмульсификация	6	2	4	Презентация готового блюда
3.6.	Эспумизация	6	2	4	Презентация готового блюда
4.	Кулинарный визаж. Карвинг. Украшение блюд и кулинарный изделий в технике карвинг	8	2	6	Опрос. Презентация готового блюда
5.	Фьюжн в кулинарии	8	4	4	Опрос
6.	Приготовление блюд с использованием инновационных технологий	8		8	Презентация готового блюда
	Итоговое занятие.	4		4	Презентация готового блюда
Итого:		72 часа			

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Раздел.

Вводное занятие. Требования безопасности и меры предосторожности при кулинарных работах.

2. Раздел.

Основное направление развития инноваций в общественном питании. Инновации в технологии производства продукции. Применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки продукции. Фудпейринг – инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом.

3. Раздел.

Тема 1. Молекулярная гастрономия, применившая знания из области химии и физики к продуктам. Ознакомление с историей возникновения и развития молекулярной кухни. Основные приемы и технологии молекулярного направления. Оборудование, ингредиенты необходимое для приготовления блюд молекулярной кухни. Знаменитые рестораны, практикующие молекулярную кухню.

Тема 2. Основные приёмы молекулярной кухни. Правила создания идеальных сфер. Сферификация при помощи пищевых добавок. Альгинат натрия, хлорид кальция – их свойства и применение. Прямая и обратная сферификация.

Практическое занятие: Приготовление сфер из различных по консистенции продуктов с помощью добавления пищевых добавок. Молекулярная икра (апельсиновая и мятная). Малиновые сферы.

Тема 3. Холодная сферификация, свойства и применение в кулинарии.
Практическое занятие: Приготовление сфер из различных по консистенции продуктов холодным способом. Лимонные полусферы. Жемчужины из бальзамического уксуса.

Тема 4. Желирование. Свойства желирующих веществ, названия и способы применения. Желирование с помощью желатина; агар-агар; каррагинана.

Практическое занятие: Приготовление морковных и апельсиновых спагетти.

Тема 5. Эмульсификация. Свойства, названия и способы применения. Способы получения эмульсии из любого продукта различной консистенции.

Практическое занятие: Приготовление ягодного соуса и кофейного Эг–гога.

Тема 6. Эспумизация. Процесс изготовления пены, путем добавления в продукт соевого лецитина и последующего длительного взбивания.

Практическое занятие: Приготовление десерта «Лимонное облако»

Тема 6. Эспумизация. Процесс изготовления пены, путем добавления в продукт соевого лецитина и последующего длительного взбивания.

Практическое занятие: Приготовление десерта «Лимонное облако»

4. Раздел.

Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия. Арт-визаж – кулинарное искусство профессионально декорировать блюда. Карвинг – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятиях питания.

Практическое занятие: Украшения для блюда.

5. Раздел.

Кулинарное направление в стиле фьюжн. Фьюжн кулинария – смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока, сохраняющее гармонию вкуса. Основные правила фьюжн кулинарии. Свежесть и высокое качество продуктов, которые используются для приготовления. Сочетаемость продуктов в блюдах. Вкусовая гармония между продуктами. Продукты, которые входят в состав блюда фьюжн, должны сочетаться между собой не только по вкусовым качествам, но и по своей структуре. Продукты должны подходить друг к другу так, чтобы во время еды вкус одного продукта сливался со вкусом другого, создавая удивительную палитру новых эмоций и впечатлений.

Практическое занятие: Приготовление холодного блюда, закуски, десерта с применением технологии фьюжн.

6. Раздел.

Практическое занятие: Закрепление пройденного материала. Приготовление блюд с применением инновационных технологий.

Итоговое занятие.

Обобщение по программе. Обратная связь.

В конце изучения данной программы обучающиеся выполняют зачётное занятие – изготавливают блюдо с применением инновационных технологий.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Данная образовательная программа предполагает разнообразные формы методического обеспечения с привлечением различного наглядного и информационного материала.

Для реализации программы необходима специальная библиотека литературы (см. список литературы), наглядный и дидактический материал (схемы, плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Серия компьютерных программ по кулинарии служит

иллюстративным материалом.

Освоение программы предполагает наличие кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет в период учебной деятельности обучающихся. Наличие мультимедийного оборудования посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию, создают презентации, видеоматериалы и т. п.

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Стол разделочный
Бесконтактный термометр
Блендер
Венчики
Весы электронные
Индукционные плиты
Кастрюля (в ассортименте 1, 1,5, 2 л)
Мерные ложки для сферификации, набор
Микроволновая печь
Мясорубка
Набор кухонных принадлежностей
Набор насадок
Набор пинцетов
Набор форм
Низкотемпературный холодильник (морозилка)
Пароконвектомат
Погружной термостат
Помпа для изомальта
Посуда столовая в ассортименте
Силиконовые трубки и шприцы
Сито-дуршлаг
Сифон для напитков
Сковорода (разная)
Сотейник,
Стеллажи для хранения сырья, инвентаря
Стол лабораторный
Стол технологический
Фритюрница
Набор для карвинга

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

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.
4. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.:ЗАО «Издательский дом» Ресторанные ведомости», 2005

Интернет ресурсы:

<http://xreferat.ru/46/778-1-novye-tendencii-v-obshestvennom-pitanii-molekulyarnaya-kulinariya.html> - новые тенденции в общественном питании.
<http://www.bestreferat.ru/referat-219900.html> - молекулярная кулинария - высокие технологии на кухне.

Дополнительные 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-molcooking/> молекулярная кулинария - высокие технологии на кухне

<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