



## Силабус навчальної дисципліни

### «Молекулярна гастрономія»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Самостійна робота – 110 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua">http://kafgrb.hneu.edu.ua</a>
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	+380507534570 <a href="mailto:kramarenko_dp@ukr.net">kramarenko_dp@ukr.net</a>
Дні занять	Лекція: <u><a href="#">згідно діючого розкладу занять</a></u> Практичні: <u><a href="#">згідно діючого розкладу занять</a></u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
<p>Мета є надання студентам теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх (молекулярних) харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.</p>	
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Інноваційні ресторанні та крафтові технології Моделювання ресторанних та крафтових технологій	Інжиніринг у ресторанному та крафтовому бізнесі Управління інноваційними проектами у ресторанному та крафтовому бізнесі
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
Тема 1.Молекулярні технології продукції ресторанного господарства в сучасних умовах	
Тема 2.Методи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства	
Тема 3.Молекулярна міксологія	
Тема 4.Сферифікація як метод молекулярної гастрономії	
Тема 5 «Sous vide» технологія	
<b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни</b> <i>Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM</i>	



### **Форми та методи оцінювання**

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування

***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.***

### **Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни***