Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	**1-G13-181-2-01 Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства Fundamentals of molecular technology in restaurants**
Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)*	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП *(за можливості)*	старший викладач Чернявська Анна Юріївна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр *(в якому буде викладатись)*	
Мова викладання	Українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)[1]	Базові знання з хімії, фізики
Чому це цікаво / треба вивчати	Необхідно бути обізнаними у сукупності процесів та технологічних операціях під час одержання новітніх (молекулярних) харчових продуктів заданої якості, для того, щоб сформувати цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства і набути практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності на фоні креативних ідей.
Перелік тем з дисципліни	Поняття про молекулярні технології продукції ресторанного господарства Сферифікація як метод молекулярної гастрономії Желефікація як метод молекулярної гастрономії Молекулярна міксологія Техніки молекулярної кухні «Sous Vide» технологія Вакуумування у технології молекулярної гастрономії
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (*компетентність*)	Організовувати виготовлення страв на основі молекулярних технологій, впроваджувати нові творчі рішення у розвиток закладів ресторанного господарства, розробляти меню і розширювати асортимент страв молекулярної гастрономії
Очікувані результати навчання	Практично використовувати фізико-хімічні перетворення інгредієнтів під час приготування харчових систем, розробляти нові позиції страв молекулярної гастрономії та імітаційні продукти харчування, розробляти меню з молекулярних страв для закладів ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	1. Молекулярна кухня. Фізика и хімия смаку. Die Molekül-Küche. Physik und Chemie des feinen Geschmacks). - Hirzel Verlag, 2012. - 367 с. 2. Peter Coucquyt .The Art and Science of Foodpairing: 10,000 flavour matches that will transform the way you eat / Peter Coucquyt, Johan Langenbick // Firefly Books; 1st edition, 2020. - 388 p. 3. Хестон Блюменталь "Наука кулінарії або молекулярна гастрономія" / Блюменталь Хестон // Пейджю. - 2006. – 150 с.

Види навчальних занять *(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)*	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів *(тільки для мовних та творчих дисциплін)*	Без обмежень

Декан хімічного факультету *Світлана КОПТЄВА*