

Код та назва дисципліни	1-181-2 Основи молекулярної технології в закладах ресторанного господарства
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	181 Харчові технології 102 Хімія 103 Науки про Землю 161 Хімічні технології та інженерія
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (на якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріали таких дисциплін як: «Фізична та колоїдна хімія», «Органічна хімія», «Хімія та фізика високомолекулярних сполук», «Фізика», «Харчова хімія», «Технологія галузі»
Що буде вивчатися	Тема 1 Молекулярні технології продукції ресторанного господарства Тема 2 Молекулярна міксологія Тема 3 Сферифікація, як метод молекулярної гастрономії Тема 4 «Су-від» технології
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 тлі креативних ідей.
Чому можна навчитися (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
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Організовувати роботу з виготовлення страв, які ґрунтуються на молекулярних технологіях, впроваджувати нові творчі рішення у розвиток закладів ресторанного господарства, розробляти меню і розширювати асортимент страв молекулярної гастрономії
Інформаційне забезпечення	1. Barham Peter. Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline / Peter Barham, Leif H. Skibsted, etc // Chem. Rev. – 2010. – № 110. – pp. 2313–2365. 2. Baldwin D.E.. Sous vide cooking: A review / D.E. Baldwin // International Journal of Gastronomy and Food Science. – Vol. 1. – 2012. – pp. 15–30. 3. Garcia-Segovia P. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle / P. Garcia-Segovia, A. Andres-Bello, and J. Martinez-Monzo // Journal of Food Engineering. – 2007. – Vol. 80. – pp. 813-821. 4. Бреславець Т.В. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням вакуумного пакування під час теплового оброблення / Т.В. Бреславець, С.Л. Юрченко та ін. // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2012. – Вип. 28. – С.181-187. 5. Молекулярная миксология — актуальный синтез знаний, таланта и опыта // Журнал HoReCa. – 2009. – № 4 (06). – С. 6-7. 6. Molecular Mixology – Gels, Paper, Caviar and more! [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < http://bit.ly/zfsylO >.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-