

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Молекулярна гастрономія
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання	Філімонова Ірина Афанасіївна, доктор філософії, доцент
Рівень (рівні) вищої освіти	1 (бакалаврський)
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредити ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	7
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: Лекції 20 год., Пр. роботи 20 год., Сам. робота 80 год. Заочна: Лекції 8 год., Пр. роботи 8 год., Сам. робота 104 год
Коротка анотація та мета	ОК спрямований на вивчення фізико-хімічних процесів, які відбуваються під час приготування їжі, а також інноваційних технологій, використання яких якісно покращує органолептичні показники та харчову цінність страв. Мета - вивчення хімічних реакцій та фізичних явищ під час кулінарної обробки продуктів, опанування методів розробки рецептур інноваційних страв за допомогою зміни фізичного стану інгредієнтів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Загальні компетентності ЗК 3. Здатність до аналізу результатів розрахунків, вимірювань та спостережень в предметній області. ЗК 4. Навички дотримання правил здоров'язбереження, безпечної діяльності та збереження навколишнього середовища Фахові компетентності ФК 4. Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із вибором матеріалів, виконанням

	необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у своїй предметній галузі згідно спеціалізації. ФК 8. Здатність самостійно виконувати трудові процеси на виробництві згідно спеціалізації. ФК 11. Здатність здійснювати систематичний контроль виробничого процесу та швидко їх корегувати за допомогою відповідних додаткових технологій.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Інновації в галузі харчових технологій
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5-30