

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Научные основы молекулярной кухни»**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Scientific fundamentals of molecular cuisine (Научные основы молекулярной кухни)» входит в блок Б1.Б.02.04 и относится к ее базовой части направления магистерской подготовки программы 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания», «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов».

Цель дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» является подготовка студентов-магистров в авангардной области науки о питании.

Задачи:

- научить студентов анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по молекулярной кухне;
- проводить научные исследования по отдельным разделам молекулярной кухни, в соответствии с утвержденными методиками;
- участие студентов в выполнении эксперимента по приготовлению блюд молекулярной кухни, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности

использования сырьевых ресурсов при производстве продукции общественного питания;

- участие студентов в разработке продукции молекулярной кухни;
- проектирование новых систем и технологий общественного питания с разработкой нормативной, технической и технологической документации с использованием информационных технологий (в составе творческого коллектива).

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные / общепрофессиональные / профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	Знает	рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.
	Умеет	рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции общественного питания;

	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий общественного питания.
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знает	целевую аудиторию специализированных предприятий общественного питания; состояния покупательской готовности; основные виды эффективного обращения;
	Умеет	обеспечивать предприятия общественного питания материальными и финансовыми ресурсами
	Владеет	маркетинговыми методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок
ОПК-6 способность оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	целевую аудиторию специализированных предприятий общественного питания; состояния покупательской готовности; основные виды эффективного обращения;
	Умеет	составлять рекламное предложение в контексте специфики предприятия разрабатывать брэнд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок
	Владеет	маркетинговыми методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок
ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знает	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий общественного питания; разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания; проводить анализ причин

		возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению
	Владеет	методами составления рецептов с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллектуальных карт, метод Инсерт маркировки.