

СЕРТИФИКАТ

№ 02MOLGASTR-0124-1

дата выдачи: 11.06.2024 г.

подтверждает, что

Говзбит Константин Сегреевич

успешно освоил(а) курс

МОЛЕКУЛЯРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

2 зачетных единицы

Описание освоенного курса и достигнутых результатов обучения приведено в приложении к настоящему сертификату.

Электронная версия сертификата:

<https://open.spbstu.ru/certificate/02MOLGASTR-0124-1.pdf>



проректор
по образовательной деятельности
Л. В. Панкова

ГОВЗБИТ Константин Сегреевич

Идентификационный номер: 3855573

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПЕТРА ВЕЛИКОГО
<http://www.spbstu.ru/>

КУРС: МОЛЕКУЛЯРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
<https://openedu.ru/course/spbstu/MOLGASTR>

Период освоения курса:
с 19 февраля 2024 г. по 26 мая 2024 г.

Оценка, количество часов и зачетных единиц:

Зачетные единицы	Часы		Оценка		
	Общие	Акад.	100-балльная	5-балльная	Прописью
2	54	72	81	4	хорошо

Шкала соответствия системы оценивания:

Шкала оценивания		
100-балльная	5-балльная	Прописью
90-100	5	отлично
75-89	4	хорошо
60-74	3	удовлетворительно
0-59	2	неудовлетворительно

ПРОГРАММА КУРСА:

Модуль 1 Научная концепция молекулярной гастрономии

- 1.1 Молекулярная гастрономия: основатели научной концепции, история и практика
- 1.2 Современные вызовы и тренды в пищевой инженерии

Модуль 2 Молекулярный состав и свойства пищи

- 2.1 Пищевые нутриенты и вода
- 2.2 Управление вкусом и ароматом пищи

Модуль 3 Ингредиенты и процессы приготовления пищи

- 3.1 Классификация традиционных пищевых продуктов
- 3.2 Альтернативные источники пищевых белков
- 3.3 Эволюция процесса приготовления пищи
- 3.4 Классические текстуры
- 3.5 Авангардные текстуры

Модуль 4 Процессы и технологии поставангардной гастрономии

- 4.1 Термическая обработка
- 4.2 Ферментация
- 4.3 Современное оборудование: безопасные процессы приготовления пищи

Модуль 5 Пищевой инжиниринг

- 5.1 Проектирование функциональных пищевых продуктов
- 5.2 Дизайн блюд

Итоговая аттестация

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ:

- приобретение знаний о физико-химических процессах, происходящих при приготовлении пищи, причинах возникновения и изменения вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов;
- умение использовать пищевые ингредиенты и инновационное оборудование при приготовлении блюд;
- навыки в области дизайна блюд;
- возможность осуществлять осознанный «умный» выбор пищевых продуктов, способствующих сохранению здоровья, высокого качества жизни и долголетия,

НАПРАВЛЕННЫЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ:

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- способность осуществлять модификацию и разрабатывать конкурентоспособную продукцию предприятий индустрии питания,

СООТВЕТСТВУЮЩИХ ФГОС ВО СЛЕДУЮЩЕГО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ:

- 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ (100-БАЛЛЬНАЯ)

№	Наименование оценивающего мероприятия	Набранный балл	Максимальный балл	Коэффициент
1	Кейс	100	100	0,10
2	Тест по уроку	93	100	0,10
3	Практическое задание	73	100	0,30
4	Тест по модулю	90	100	0,30
5	Экзаменационный тест	70	100	0,20
6	Итоговая оценка	81	100	1



Приложение к сертификату №
02MOLGASTR-0124-1
дата выдачи: 11.06.2024 г.

проректор
по образовательной деятельности
Л. В. Панкова