

# СЕРТИФИКАТ

№ 02MOLGASTR-0222-2

дата выдачи: 11.01.2023 г.

подтверждает, что

# Кузёмина Елена Анатольевна

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-0222-2.pdf>



проректор  
по образовательной деятельности  
Е. М. Разинкина

# Кузёмина Елена Анатольевна

Идентификационный номер: 155110

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

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

Период освоения курса:  
с 3 октября 2022 г. по 30 декабря 2022 г.

Оценка, количество часов и зачетных единиц:

| Зачетные единицы | Часы  |       | Оценка       |            |          |
|------------------|-------|-------|--------------|------------|----------|
|                  | Общие | Акад. | 100-балльная | 5-балльная | Прописью |
| 2                | 54    | 72    | 94           | 5          | отлично  |

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                         | 95             | 100               | 0,10        |
| 3 | Практическое задание                  | 83             | 100               | 0,30        |
| 4 | Тест по модулю                        | 100            | 100               | 0,30        |
| 5 | Экзаменационный тест                  | 97             | 100               | 0,20        |
| 6 | Итоговая оценка                       | 94             | 100               | 1           |

Приложение к сертификату №  
02MOLGASTR-0222-2  
дата выдачи: 11.01.2023 г.



проректор  
по образовательной деятельности  
Е. М. Разинкина