

Код та назва дисципліни	2-181-4 Гастрономічний інжиніринг
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	Кондратюк Наталія Вячеславівна, завідувачка кафедрою харчових технологій, кандидатка технічних наук, доцентка
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс (на якому буде викладатись)	1 курс, II семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріали таких дисциплін як: «Управління якістю продукції та послуг», «Товарознавство», «Маркетинг», «Організація виробництва», «Сервісологія», «Технологія галузі», «Харчові технології», «Технологія продукції лікувально-профілактичного призначення», «Дієтологія», «Дієтичне харчування», «Туризмознавство», «Харчові добавки», «Загальна біотехнологія», «Основи харчування», «Технологія харчових продуктів», «Основи фізіології».
Що буде вивчатися	Хімічна будова ароматичних речовин, зв'язок між будовою молекули і запахом, який вона утворює, принципи поєднання ароматичних речовин, що використовуються у виробництві продовольчих і непродовольчих товарів, вплив аромату та смаку на процес сприйняття та засвоєння страв та харчових продуктів і на купівельну спроможність, методи дослідження властивостей ароматичних речовин, основи нейробіології смаку та гастрофізики
Чому це цікаво/треба вивчати	Стрімкий розвиток суспільства і активізація ринкових процесів обумовлює необхідність адаптації підприємств до змін зовнішнього середовища. Одним з напрямків вирішення даної проблеми є використання сучасних інжинірингових рішень у напрямку винайдення нових смаків та ароматів для створення харчової та кулінарної продукції. Знання гастрономічного інжинірингу дозволять більше приваблювати споживачів та бути недосяжними для конкурентів.
Чому можна навчитися (результати навчання)	аналізувати та виявляти тенденції формування фдпейрингу та міксології на ринку послуг ресторанного господарства та харчової промисловості; визначати вплив фізіології, нейробіології і гастрофізики на діяльність у сфері ресторанного господарства України; оцінювати переваги і недоліки у дизайні та смако-ароматичних композиціях харчової продукції у форматах тематичних концептуальних закладів та крафтових виробництв, а також продукції, призначеної для експорту
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Створювати брендовану продукцію, винаходити нові оригінальні та креативні ідеї у гастрономічному напрямку, моделювати та втілювати у технологічний процес класичні технології страв та харчових продуктів, адаптовані до нових ринків збуту з урахуванням етнічних смаків. Створювати нові види кулінарної та харчової продукції для вітчизняних ринків. Консультувати підприємства галузі у питаннях розробки та використання нових смакоароматичних композицій з урахуванням сучасних тенденцій попиту.
Інформаційне забезпечення	1. Арсеньева, Л. Ю. Харчові та дієтичні добавки: Конспект лекцій для студ. / Л. Ю. Арсеньева. – К.: НУХТ, 2011. – 71 с. 2. Мороз В.М. Фізіологія сенсорних систем. – Вінниця, 2006. – 103 с.
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)	-