

Код та назва дисципліни	<b>2-181-04 Гастрономічний інжиніринг</b>
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
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 (компетентність)	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	Методичні матеріали, сучасні літературні джерела та Інтернет-ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-