

АНОТАЦІЯ
дисципліна
**ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ**

для здобувачів вищої освіти третього рівня «Доктор філософії»

Цикл професійної та практичної підготовки

Загальна кількість годин – 150

(14 год – лекції, 46 год – лабораторні, 90 год – самостійна робота)

Мета навчальної дисципліни є забезпечення достатнього теоретичного і практичного рівня знань здобувачів щодо застосування технологічних рішень, спрямованих на збереження та підвищення харчової цінності готової продукції, зниження її собівартості та впровадження безвідходних технологій.

Ви познайомитеся із основами проектування складу харчових продуктів із застосуванням сучасних харчових інгредієнтів, шляхом розробки та вдосконалення технології виробництва харчових продуктів.

Ти будеш знати: - концепції пріоритетних напрямів застосування сучасних харчових інгредієнтів; - наукові основи проектування складу харчових продуктів; - шляхи вдосконалення технології виробництва харчових продуктів.

Ти будеш уміти: - застосувати інноваційні харчові інгредієнти шляхом впровадження сучасних технологій напівфабрикатів та готової продукції; - розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, шляхом застосування технологічних рішень, спрямованих на збереження та підвищення харчової цінності готової продукції, зниження собівартості продукції та впровадження безвідходних технологій.

Під час вивчення дисципліни ти зможеш отримати відповіді на такі запитання: Як вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів? Як підвищити харчову цінність готової продукції? Чому такі популярні безвідходні технології? Яким чином ти можеш підвищити конкурентоздатність своєї продукції?

Відповіді на ці запитання та багато інших ти отримаєш при вивченні даного курсу.

Твій лектор та наставник – **Тетяна Михайлівна Степанова**, к.т.н., доцент.