

**АНОТАЦІЯ**  
дисципліна  
**ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ**

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 отримання здобувачем знань щодо проектування та розроблення харчових продуктів та страв спеціального призначення, дизайну харчових продуктів, сутності маловідходних та безвідходних технологій, нанотехнологій, основ молекулярної кухні, основних прийомів концептуального та креативного розвитку ресторану.

Ви познайомитеся із основними закономірностями інноваційних технологій, вимогами до сировини, основними параметрами технологічних процесів, обладнанням для забезпечення даних процесів та головними принципами отримання якісного продукту в сучасних форматах закладів ресторанного господарства та харчових підприємств.

***Ти будеш знати:***

- концепції пріоритетних напрямів виробництва продукції харчування;
- наукові основи виробництва продукції функціонального призначення;
- основи конкурентоспроможності підприємств харчування.

***Ти будеш уміти:***

- розробляти системи харчування людини в сучасних умовах впливу навколишнього середовища;
- визначати технологічні аспекти використання нових технологій виробництва харчових продуктів;
- забезпечувати високу якість і конкурентоспроможність новітніх продуктів харчування.

Під час вивчення дисципліни ти зможеш отримати відповіді на такі запитання:

*Яким має бути твоє власне підприємство?*

*Чому під час приготування їжі важливо знати не тільки кількісне співвідношення компонентів, а й їх фізико-хімічні перетворення?*

*Чому функціональні продукти такі популярні?*

*Яким чином ти можеш використовувати дані технології у виробництві власної продукції та організації бізнесу?*

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

Твій лектор та наставник – Оксана Юріївна Мельник, доц., к.т.н.