



## СВІТОВІ ІННОВАЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Цикл професійної та спеціальної підготовки  
(СВО Доктор філософії)

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач - Оксана Юріївна Мельник, доц., к.т.н.



Факультет харчових  
технологій  
СНАУ

Харчова промисловість за останні роки зазнала значних змін завдяки інноваційним технологіям, які сприяють підвищенню якості продукції, зниженню негативного впливу на довкілля та покращенню безпеки харчових продуктів.

**Мета** навчальної дисципліни є отримання здобувачем знань щодо основним інновацій світового рівня у харчовій промисловості, які охоплюють напрямки маловідходних та безвідходних технологій, нанотехнологій, основ молекулярної кухні, основних прийомів концептуального та креативного розвитку підприємства.

Ви познайомитеся із основними закономірностями та особливостями інноваційних технологій та новинок у галузі харчування у різних країнах світу.

**Вивчення дисципліни дозволяє отримати**

**Компетенції:**

- Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.

- Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

**Програмні результати навчання**

- Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

- Вирішувати комплексні завдання щодо ефективного зберігання і перероблення продовольчої сировини у харчові продукти з метою забезпечення їх якості та безпечності, відповідно до чинного законодавства.

**Зміст дисципліни:**

- ферментативні та молекулярні технології;
- 3-D друк харчової продукції;
- інтелектуальні пакувальні технології;
- використання штучного інтелекту та блокчейну.