



СВІТОВІ ІННОВАЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Цикл професійної та спеціальної підготовки
(СВО Магістр)

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 розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
- Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, здатність до інноваційної наукової діяльності, що сприяє розвитку нових знань у галузі харчових технологій.

Програмні результати навчання

- Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.
- Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.

Зміст дисципліни:

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