

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.

ABSTRACT

Discipline

INNOVATIVE FOOD INGREDIENTS IN FOOD PRODUCTION

for applicants for the third level of higher education "Doctor of Philosophy"

Cycle of professional and practical training

Total number of hours – 150

(14 hours – lectures, 46 hours – laboratory, 90 hours – independent work)

The purpose of the academic discipline is to ensure a sufficient theoretical and practical level of knowledge of applicants regarding the application of technological solutions aimed at preserving and increasing the nutritional value of finished products, reducing their cost and implementing waste-free technologies.

You will get acquainted with the basics of designing the composition of food products using modern food ingredients, by developing and improving the technology of food production.

You will know: - concepts of priority areas of application of modern food ingredients; - scientific foundations of designing the composition of food products; - ways to improve the technology of food production.

You will be able to: - apply innovative food ingredients by implementing modern technologies of semi-finished products and finished products; - develop and improve food production technologies by applying technological solutions aimed at preserving and increasing the nutritional value of finished products, reducing the cost of products and implementing waste-free technologies.

While studying the discipline, you will be able to get answers to the following questions: How to improve food production technologies? How to increase the nutritional value of finished products? Why are waste-free technologies so popular? How can you increase the competitiveness of your products?

You will get answers to these questions and many others while studying this course.

Your lecturer and mentor is [Tetyana M. Stepanova](#), Ph.D., Associate Professor.