

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	2-G13-181-01 Інноваційні технології в системі харчування Innovative technologies in the food system
Рекомендується для галузі знань (<i>спеціальності, освітньої програми</i>)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Другий (магістерський)
КУРС, семестр (<i>в якому буде викладатись</i>)	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (<i>передумови вивчення дисципліни</i>)	Не передбачено
Чому це цікаво / треба вивчати	Сучасний ринок харчових продуктів як вітчизняного виробництва, так і імпортованих позицій вимагає знань основ методології розроблення інноваційних технологій продуктів харчування на основі використання нетрадиційної або нової сировини, яка забезпечує постачання корисних речовин до організму людини.
Перелік тем з дисципліни	Сучасні інновації у харчовій промисловості: тенденції та виклики Нанотехнології в харчових технологіях Інноваційне пакування: активні та розумні матеріали 3D-друк харчових продуктів: технології майбутнього Функціональні та збагачені продукти нового покоління Біотехнологічні процеси у створенні інноваційної харчової продукції Альтернативні джерела білка: рослинні, комахи, клітинне м'ясо Інноваційні методи обробки та зберігання харчових продуктів Цифровізація харчової промисловості: IoT, штучний інтелект, блокчейн Упровадження принципів сталого розвитку та zero waste технологій Ферментація як тренд в інноваційній гастрономії Smart Food і персоналізоване харчування Інновації в логістиці та ланцюгах постачання харчових продуктів Оцінка безпечності та якості інноваційних харчових продуктів
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (<i>компетентність</i>)	Вирішувати конкретні виробничі, наукові і організаційно-технічні завдання на основі самостійного прийняття рішень. Генерувати нові ідеї (креативність). Орієнтуватися у світовому й національному освітньо-науковому просторі в контексті постійного розширення і актуалізації знань для підвищення професійної майстерності.
Очікувані результати навчання	Давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нової продукції та послуг на вітчизняному та міжнародному рівнях.

	Вміти проводити та організовувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення технологій.
Інформаційне забезпечення	1. Івашків Л. Я. Джурик Н. Р.-Й. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. практикум. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с. 2. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві : конспект лекцій. К. : НУХТ, 2014. 93 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА