

Код та назва дисципліни	2-181-01 Інноваційні технології в системі харчування
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей 161, 162, 181, 102, 103, 241, 242, 223»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріали таких дисциплін як: «Управління якістю продукції та послуг», «Товарознавство», «Менеджмент», «Маркетинг», «Організація виробництва», «Управління торговими марками», «Організація бізнесу», «Технологія галузі», «Харчові технології», «Дієтологія», «Туризмознавство», «Харчові добавки», «Загальна біотехнологія», «Основи харчування»
Що буде вивчатися	Інновації у харчовій промисловості. Оздоровчі харчові продукти, як один із об'єктів інновацій. Концепція пріоритетних напрямів виробництва продукції харчування. Основи проектування нової харчової продукції на основі раціонального використання функціональних інгредієнтів та нової сировини. Характеристика та наукове обґрунтування інноваційних харчових інгредієнтів з підвищеною біологічною активністю. Сучасні способи обробки та основи дизайну харчових продуктів з інноваційним задумом. Інноваційні підходи у сфері виробництва харчової продукції для ресторанного бізнесу.
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.
Чому можна навчитися (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.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	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.
Інформаційне забезпечення	1. Івашків Л. Я. Джурик Н. Р.-И. 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	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-