

Код та назва дисципліни	2-181-2 Технологія оздоровчих напоїв та фітоконцентратів
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс (на якому буде викладатись)	1 курс, II 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», «Маркетинг», «Організація виробництва», «Управління торговими марками», «Планування і контроль на підприємстві», «Організація бізнесу», «Харчові технології», «Технологія продукції лікувально-профілактичного призначення», «Дієтологія», «Дієтичне харчування», «Харчові добавки», «Раціональне використання водних ресурсів», «Основи харчування», «Технологія харчових продуктів»
Що буде вивчатися	Основні компоненти оздоровчих напоїв та фітоконцентратів. Технологічні аспекти використання біологічно активних речовин у складі оздоровчих напоїв та фітоконцентратів. Екстракти лікарських рослин у технологіях фітоконцентратів. Технологія напоїв та фітоконцентратів на основі плодово-ягідних екстрактів та порошків
Чому це цікаво/треба вивчати	Питання, пов'язані з новітніми технологіями виробництва оздоровчих та функціональних напоїв із різних видів сировини набувають гостроти і актуальності у зв'язку із глобальними проблемами здоров'я населення. Перед індустрією здорового харчування також постають проблеми, пов'язані із методами розроблення та вдосконалення рецептур та технологічних процесів напоїв оздоровчого харчування, як продуктів повсякденного споживання у будь-який сезон.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Опанувати основні технологічні процеси виробництва оздоровчих напоїв та фітоконцентратів. Навчитися моделювати рецептурний склад, оптимізувати інгредієнтний склад для розробки нових технологій або для удосконалення існуючих. Визначати якість сировини і готової продукції, їх безпеку показники цінності
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Оцінювати якість сировини та готової продукції за фізико-хімічними, санітарно-гігієнічними та органолептичними показниками; орієнтуватися в існуючому асортименті та призначенні різних видів оздоровчих та функціональних напоїв і фітоконцентратів; оцінювати ринок оздоровчих напоїв; вміти організувати виробництво функціональних та оздоровчих напоїв і фітоконцентратів; скласти нормативну документацію з впровадження технології; визначати ризики при впровадженні технології; проводити верифікацію та валідацію проектів та розробок технологічних процесів виробництва оздоровчих напоїв та фітоконцентратів
Інформаційне забезпечення	1. Домарецький В. А., Прибильський В. Л., Михайлов М. Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини. Вінниця: Нова книга, 2005. 408 с. 2. Поляков В. А., Бурачевский И. И., Тихомирова А. В. Плодово-ягодное растительное сырье в производстве напитков. М. : ДеЛи плюс, 2011. 523 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-