

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	2- G13-181-02 Технологія оздоровчих напоїв та фітоконцентратів Technologies of health beverages and phytoconcentrates
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Мацук Юлія Анатоліївна
Рівень ВО	Другий (магістерський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)¹	Не передбачено
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.
Перелік тем з дисципліни	Структура та стан харчування різних груп населення. Основні передумови створення оздоровчих харчових продуктів Позиціонування напоїв для здоров'я в концепції функціонального харчування Аспекти виготовлення функціональних напоїв на основі принципів технічної доцільності та безпеки Виробництво оздоровчих напоїв: характеристика та способи підготовки сировини Методи отримання екстрактів з рослин для функціональних напоїв Технологія сучасних оздоровчих напоїв та коктейлів Технології фітосиропів для оздоровчих напоїв Технології ферментованих напоїв Технологія солодового екстракту та лікувально-профілактичних напоїв на його основі Технологія ароматоутворюючих основ та концентрованих соків для оздоровчих напоїв Технологія порошкоподібних сумішей для оздоровчих напоїв
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	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
Очікувані 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
Інформаційне забезпечення	1. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче хар- чування : навч. посіб. К. : НУХТ, 2010. 294 с. 2. Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини Вінниця: Нова книга, 2005. 408 с. 3. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів : курс лекцій для студ. за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. К. : НУХТ, 2009. 310 с. 4. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти. Одеса : Друк, 2003. 312 с. 5. Рудавська Г.Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення : монографія. К. : КНТЕУ, 2002. 371 с. 6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник / Н. М. Влащенко: Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бакетова.. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 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