

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



СУЧАСНІ НАПОЇ: ВИДИ, КОРИСТЬ НА НЕБЕЗПЕКА

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	всі освітні програми спеціальності 181 харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Погарський Олексій Сергійович



Вища освіта – спеціальність технології харчування

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні

Досвід роботи – понад 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор біля 50 статей, в тому числі 12 - у фахових виданнях України, 10 – у наукометричних б.д. Scopus, Web of Science Core Collection, 25 – у міжнародних виданнях Словаччини, Естонії, Польщі, Канади, Японії, Великобританії;
- співавтор 4 монографій, 1 енциклопедії;
- співавтор понад 20 навчально - методичних розробок;
- співавтор апробаційних та/або науково-популярних публікацій;
- учасник всеукраїнських та міжнародних науково – практичних конференцій, конкурсів, форумів

телефон

(067) 79 02 008

електронна пошта

valve310@gmail.com

дистанційна підтримка

MOODLE

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування системи знань щодо сучасних видів напоїв, їх асортименту, характеристики, особливостей хімічного складу, технологій виробництва, впливу на організм людини
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- здатність аналізувати інформацію з різних джерел про основні види, асортимент, хімічний склад, харчову та біологічну цінність сучасних видів напоїв, про основні напрямки розширення їх асортименту (K05, PR02, PR04) / індивідуальні практичні завдання; - здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями щодо рецептурного складу, основних та допоміжних компонентів, що використовуються під час виробництва різних видів напоїв, їх впливу на здоров'я людини, користі та небезпеки отриманих сучасних видів напоїв (K02, PR06) / індивідуальні практичні завдання; - здатність визначати відповідність показників якості різних видів напоїв нормативним вимогам за допомогою сучасних методів досліджень (K01, K17, PR11); / індивідуальні практичні завдання; - знання і розуміння технологій виробництва, показників якості та безпеки основних видів сучасних напоїв (K01, K17, PR06, PR11) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ЕКТС (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль –залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	Програмні результати навчання	PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. PR04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань. PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. PR11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. СУЧАСНІ НАПОЇ: ВИДИ, КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕКА

Лекція 1.	Сучасні напої: види, тренди, користь та небезпека	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Дослідження асортименту та визначення якості безалкогольних напоїв	Самостійна робота	Безалкогольні напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини
Лекція 2.	Безалкогольні напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини				
Лекція 3.	Енергетичні напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини	ЛПЗ 2	Дослідження асортименту та визначення якості енергетичних та спортивних напоїв		Енергетичні та спортивні напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини
Лекція 4.	Спортивні напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини				
Лекція 5.	Ферментовані безалкогольні напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини	ЛПЗ 3	Дослідження асортименту та визначення якості безалкогольних ферментованих та тонізуючих напоїв		Безалкогольні ферментовані та тонізуючі напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини
Лекція 6.	Тонізуючі напої: асортимент, характеристика, особливості хімічного складу та технології виробництва, вплив на організм людини				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Домарецький, В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини [Текст] : підр. / В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський, М. Г. Михайлов; за ред. В. А. Домарецького. – Вінниця: Нова Книга Ю 2005. – 408 с. 2. Домарецький, В. А. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В. А. Домарецький, М. Г. Михайлов. – К.: Нова Книга, 2007. – 563 с. 3. Гніцевич, В. А. Технологія напоїв: навч. посіб. / В. А. Гніцевич, Г. Ф. Коршунова, Н. А. Федотова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 312 с. 4. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв у задачах і прикладах: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. Є. Мелетєв, В. А. Домарецький, С. Р. Тодосійчук, А. М. Куц та ін. – К.: НУХТ, 2007. – 256 с. 5. Напої безалкогольні. Загальні технічні умови: ДСТУ 4069:2002. – [Чинний від 2002-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2002. – 69 с.	Методичне забезпечення	1. Сучасні напої: види, користь та небезпека: робоча програма з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / Погарський О.С. - Х.: ДБТУ, 2025. 16 с. 2. Загальні технології харчової промисловості. Методи контролю: Навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Н.П. Максимова, С.М. Лосєва; Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. –Харків, 2018. - 100 с. 3. Основи харчових технологій: навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Т.С. Маціпура, Н.В. Коробець, С.С. Стоєв; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – ч. 1. - 151 с 4. Энциклопедия питания. Т. 5 Биологически активные добавки: монография / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, Е.С. Балабай, А.С. Погарский, С.М. Лосева и др. – Х.: Мир Книг, 2017. – 406 с. 5. Нанотехнології "NatureSuperFood" для здорового харчування: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Бессараб О.С., Н.П. Максимова, С.М. Лосєва та ін; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; – Харьков: Факт, 2019. – 487 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	36 - 60	результат модульного оцінювання
		24 - 40	фінальне оцінювання засвоєного теоретичного, лабораторно-практичного матеріалу та самостійного блоку дисципліни
Модульне оцінювання	60-бальна сумарна	36 - 60	результати виконання лабораторно – практичних робіт

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.