

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## СУЧАСНІ НАПОЇ: ВИДИ, КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕКА

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Технології харчових виробництв	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 45 статей, в тому числі 13 - у фахових виданнях України, 10 – у наукометричних б.д. Scopus, Web of Science Core Collection, 22 – у міжнародних виданнях Словаччини, Естонії, Польщі, Канади, Японії, Великобританії;
- співавтор 5 монографій, 1 енциклопедії, 1 навчального посібнику;
- співавтор 5 методичних розробок за напрямом дисципліни;
- співавтор 10 тематичних публікацій;
- учасник всеукраїнських та міжнародних науково – практичних конференцій

телефон

(067) 79 02 008

електронна пошта

valve310@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучені: старший викладач Пономаренко Тетяна Сергіївна

## 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 та набуття навичок визначення відповідності показників якості напоїв нормативним вимогам із застосуванням сучасних методів контролю
Формат	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 (K02, K03, K05, PRH02, PRH04) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• 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, K03, K19, PRH02, PRH06) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність визначати відповідність показників якості різних видів напоїв нормативним вимогам за допомогою сучасних методів досліджень (K01, K17, PRH11); / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• знання і розуміння технологій виробництва, показників якості та безпеки основних видів сучасних напоїв (K01, K17, PRH01, PR06, PRH11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ЕКТС (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття (ПЗ), 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	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів</p>	Програмні результати навчання	<p>PRH01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>PRH02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>PRH04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань.</p> <p>PRH06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>PRH11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>
-------------	---	-------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. СУЧАСНІ НАПОЇ: ВИДИ, КОРИСТЬ ТА НЕБЕЗПЕКА

Лекція 1.	Сучасні напої: види, тренди, користь та безпека	ПЗ 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	ПЗ 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	ПЗ 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. Мелетьєв, 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.
6. Загальні технології харчової промисловості. Методи контролю: Навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Н.П. Максимова, С.М. Лосева; Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. –Харків, 2018. - 100 с.

Методичне забезпечення

1. Сучасні напої: види, користь та безпека: робоча програма з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G 13 Харчові технології ОПП "Технології харчових виробництв" / Погарський О.С. - Х.: ДБТУ, 2026.
2. Сучасні напої: види, користь та безпека: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G 13 Харчові технології ОПП "Технології харчових виробництв" / Погарська В.В., Погарський О.С. та ін. - Х.: ДБТУ, 2026.
3. Сучасні напої: види, користь та безпека: методичні вказівки для практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності G 13 Харчові технології ОПП "Технології харчових виробництв" / Погарська В.В., Погарський О.С. та ін. - Х.: ДБТУ, 2026.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 40	результати тестування та/або усні відповіді під час підсумкового заняття
Поточне оцінювання	100-бальна ECTS	до 60	засвоєння теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за окремими темами під час підготовки, виконання та захисту 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.