

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технологія оздоровчих напоїв
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Гвоздецька Юлія Василівна, кандидат педагогічних наук
Рівень (рівні) вищої освіти	бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	ІІІ курс 6 семестр
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота –80 годин. Заочна: 8/8/104
Коротка анотація та мета	Дисципліна присвячена сучасним технологіям створення оздоровчих напоїв із використанням природної сировини та біологічно активних компонентів. Мета дисципліни — формування здатності проектувати та технологічно реалізовувати рецептури оздоровчих напоїв із прогнозованими функціональними, харчовими та споживними властивостями.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність аналізувати харчову та біологічну цінність сировини; здатність обґрунтовано добирати функціональні та біологічно активні компоненти; здатність розробляти рецептури оздоровчих напоїв; уміння визначати раціональні технологічні способи підготовки сировини та виробництва напоїв; здатність прогнозувати вплив технологічних факторів на якість і біологічну цінність продукції; здатність оцінювати органолептичні,

	фізико-хімічні та показники безпеки напоїв; здатність застосовувати принципи харчування, орієнтованого на підтримання здоров'я; уміння розробляти інноваційні напої з використанням рослинної та іншої натуральної сировини; здатність обґрунтовувати термін і умови зберігання готової продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	хімія та біохімія; мікробіологія; фізіології харчування; технологія виготовлення кулінарної продукції; технології переробки плодоовочевої продукції; основи стандартизації, контролю якості та безпеки харчових продуктів.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб