

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Силабус

Дисципліни «Технологія продуктів функціонального призначення»
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-bakalavr/>

Викладач

д.т.н., проф. М.Є. Сердюк

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/serdjuk-maryna-jehorivna/>

Кількість кредитів ЄКТС

3

Загальна кількість годин

90

Загальний опис навчальної дисципліни

Сучасна методологія розроблення та новітні технології виробництва напоїв оздоровчого та функціонального призначення, а також фітоконцентратів із різних видів сировини; сучасні медико-біологічні уявлення про роль напоїв оздоровчої дії у формуванні здоров'я людини та профілактиці хвороб. Зокрема, будуть вивчатися технології напоїв на основі соків, екстрактів, технології смузі, рослинних заміників молока, коктейлів комбінованого складу, низькокалорійних напоїв, солодових екстрактів, ферментованих напоїв, спортивних напоїв, сиропів, сокових концентратів, сухих сумішей для напоїв.

Розширення асортименту оздоровчих напоїв сприяє розвитку галузі, створює можливості виведення продукції на світові ринки і слугує забезпеченню здорового майбутнього української нації. Способи створення напоїв оздоровчої дії легко можуть бути реалізовані не лише в промислових умовах, а й у закладах ресторанного господарства та в індивідуальному харчуванні людей, які дбають про власне здоров'я

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Місце оздоровчих напоїв у концепції функціонального харчування.
2. Технологічні аспекти створення функціональних напоїв за принципами технологічної доцільності і безпечності.
3. Характеристика та способи підготовки сировини для виробництва оздоровчих напоїв.
4. Сучасні наукові розробки у галузі виробництві функціональних напоїв.
5. Оцінювання та порівнянні технологій молочних оздоровчих напоїв та рослинних замінників молока
6. Сучасний стан технологій ферментованих напоїв

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

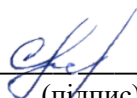
1. Визначення фізико-хімічних показників якості оздоровчих безалкогольних напоїв.
2. Негативний вплив рецептурних компонентів сучасних напоїв на організм людини. Ефективні технологічні рішення для поліпшення якості та безпеки напоїв.
3. Методи визначення якості води, призначеної для виробництва оздоровчих напоїв.
4. Характеристика CO₂-екстрактів та їх використання для виробництва інноваційних безалкогольних напоїв.
5. Аналіз плодово-ягідної сировини для виготовлення напоїв оздоровчого призначення
6. Розрахунок витрат сировини при виробництві соковмісних оздоровчих напоїв
7. Дослідження впливу керуючих чинників на ефективність вилучення екстрактивних речовин з рослинної сировини.
8. Характеристика смузі та розрахунок їх харчової і біологічної цінності з метою оптимізації складу
9. Вивчення технології рослинного замінника молока з насіння льону
10. Особливості створення напоїв для спортсменів
11. Дослідження процесу виготовлення квасу оздоровчого призначення та аналіз фізико-хімічних показників його якості

Перелік рекомендованої літератури

1. Домарецький В.А. Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини [підручник]. Вінниця: Нова книга, 2005. 408 с.
2. Куц А. М. Технологія напоїв із плодово-ягідної сировини [конспект лекцій]. К. : НУХТ, 2009. 55 с.
3. Технологія безалкогольних напоїв [підручник] / В. Л. Прибильський,

З.М. Романова, В. М. Сидор та ін. ; за ред. В. Л. Прибильського. К. :
НУХТ, 2014. 310 с.

Гарант освітньої програми



Марина СЕРДЮК