МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 27 серпня 2026 р.)

Завідувач кафедри _____ доц. Ігор ПАНДЯК

СИЛАБУС

з вибіркової навчальної дисципліни
«Технологія напоїв функціонального призначення»,
що викладається в межах ОПП «Харчові технології»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
G 13 Харчові технології

Львів 2026 р

Назва курсу	**Технологія напоїв функціонального призначення**
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
Факультет / кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	G Інженерія, виробництво та будівництво G 13 Харчові технології
Викладачі курсу	Маслійчук Ольга Богданівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	https://geography.lnu.edu.ua/employee/masliychuk-o-b Електронна пошта: maslijchukolia@gmail.com olha.masliichuk@lnu.edu.ua
Консультації по курсу відбуваються	Щовівторка, 15:00-16:30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд.207), або в он-лайн форматі
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/academics/master/food-technologies-master
Інформація про курс	Дисципліна «Технологія напоїв функціонального призначення» – вибіркова дисципліна для освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю G 13 Харчові технології, яка пропонується до вибору в 3-му семестрі в обсязі 3 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація курсу	Дисципліна спрямована на вивчення технології виготовлення напоїв збагачених різними фізіологічно функціональними харчовими інгредієнтами (вітамінами, макро- і мікроелементами, харчовими волокнами, пробіотиками, окремими амінокислотами, жирними кислотами, фосфоліпідами, біологічно активними добавками, екстрактами різних трав і рослин.
Мета та цілі курсу	Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія напоїв функціонального призначення» є : - формування у студентів знань, вмінь та навичок стосовнотехнології виготовлення напоїв функціонального призначення. Здобувачі освіти володіють прийомами технології приготування функціональних напоїв і коктейлів. Вироблення у студентів практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов’язаних з реалізацією і зберіганням функціональних напоїв. Передбачає засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності в ресторанах та виробництвах в Україні у сучасних умовах. Цілі дисципліни: -з особливостями технологічного процесу виготовлення функціональних напоїв; - здобуття навичок і вмінь пов'язувати їх з діяльністю закладів ресторанного господарства та виробництвами функціональних напоїв; - опанування шляхів і методів виробництва функціональних напоїв з урахуванням вимог створення продукції високої якості.
Література для вивчення дисципліни	**Основна література:** 1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329.

	2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v-ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6. **Додаткова література:** 1. Molaveisi, M., Noghabi, M. S., Parastouei, K., Taheri, R. A. Fate of nanophytosomes containing bioactive compounds of Echinacea extract in an acidic food beverage. Food Structure, 2021. № 27, 100177. 2. Красько Д., Маслійчук О.Б. Сучасні тенденції формування «Non-Dairy Milk» в закладах ресторанного господарства. Збірник матеріалів XXIII-ї Всеукраїнської студентської наукової конференції “Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні”. 19-20 травня 2022 року. Львів. ЛНУ імені Івана Франка, 2022. 3. Красько Д., Маслійчук О.Б. Сучасні технології приготування страв та напоїв для вегетаріанського харчування в ресторанному господарстві. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*: матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка. (Київ, 17-18 травня 2022 р.). Київ. НУХТ, 2022. С.72-73. 4. Маслійчук О.Б., Сімахіна Г.О. Аналіз вегетаріанського харчування та розробка рецептури напою для харчування військовослужбовців. Збірник матеріалів 3-й Міжнародний форум «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграції та військових викликів». Національний університет «Львівська політехніка». 5. Коріновський Я, Маслійчук О.Б. Оптимізація раціону та розробка оздоровчого напою для харчування військовослужбовців. II Всеукраїнська студентська науково-практична інтернет-конференція «Готельно- ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації». 6. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Михайлова Р. В., Маслійчук О. Б. (2024). Концептуальні засади формування комбінованого харчового раціону для екстремальних умов життєдіяльності. «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Том 30. №3. С 144-155.
Обсяг курсу	Аудиторні години: 24 *з них:* Лекції - 16 год.

	практичні заняття - 8 год. самостійна робота - 66 год.
Очікувані результати навчання	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен **знати:** - основні правила приготування та оформлення напоїв; - класифікацію функціональних напоїв; - технологію подавання функціональних напоїв; - правила споживання функціональних напоїв; **вміти:** - підготувати технологію виготовлення напою; - експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом; - готувати функціональні напої та подавати їх споживачам; - обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів; - організовувати робоче місце; - розробляти нові рецептури; - обслуговувати гостей функціональними напоями.
Ключові слова	Напої, функціональні інгредієнти, оздоровчі компоненти.
Формат курсу	Очний
Теми	Подано у схемі курсу
Підсумковий контроль, форма	Залік
Пререквізити	Вивчення курсу базується на базових знаннях з харчових технологій
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Презентація, лекція, семінарське заняття, практичне заняття; мультимедійна, інтерактивна лекція, презентація, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, кейсові і ситуаційні завдання, інтерактивні завдання, ділова гра, рейтингування, елементи неформальної освіти, гостьові лекції, навчально-пізнавальні екскурсії, використання інформаційних технологій.
Необхідне обладнання	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів.

Критерії оцінювання знань студентів	Максимальна кількість балів
1. Бали поточної успішності за участь у практичних (семінарських) заняттях	
Критерії оцінювання	**15 балів**
студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.	**15**

студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.	**10**
студент в цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.	**8**
– студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.	**5**
- Студент не володіє матеріалом.	**0**
2. Самостійна робота студентів (СРС)	
Критерії оцінювання	
Самостійна робота (тестування за результатами виконаних самостійних робіт) Самостійна робота студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною роботою, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному практичному занятті. Засвоєння тем, які виносяться лише на самостійну роботу контролюється при підсумковому семестровому контролі (виконанні залікового модулю).	
3. Модульний контроль	
Критерії оцінювання	**40 балів**
Всього 2 модуля по 20 балів. Модуль проводиться в тестовій формі та завдань II та III рівня.	

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)

Поточне тестування та самостійна робота						Підсумковий тест (залік)	Сума
Змістовний модуль 1			***Змістовний модуль 2***			-	100
Т1	Т2	МКР1	Т3	Т4	МКР2		
15	15	20	15	15	20		

Т 1, Т 2….Т 4 – теми практичних занять.
МКР1, МКР2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістовного модуля.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	Зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахуванння викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.

Питання до модульних контрольних робіт

Модульна контрольна робота №1

1. Технологія виготовлення функціональних напоїв адаптогегнної дії.
2. Стан та перспективи створення індустрії оздоровчих напоїв в Україні
3. Технологія виготовлення спеціальних функціональних напоїв.
4. Технологія виготовлення фармацевтичних функціональних напоїв.
5. Обґрунтування доцільності виробництва нового оздоровчого соковмісного напою з використанням рослинних екстрактів
6. Технологія виготовлення нейроцевтичних функціональних напоїв.

	Модульна контрольна робота №2 7. Технологія виготовлення спортивних функціональних напоїв. 8. Технологія виготовлення енегретичних функціональних напоїв. 9. Технологія виготовлення функціональних напоїв, що сприяють хорошому самопочуттю, зберігають і покращують здоров'я. 10. Удосконалення технології та контроль якості виготовлення нейроцевтичних, спортивних, енергетичних та власне функціональних напої, що сприяють хорошому самопочуттю, зберігають і покращують здоров'я.
Опитування	Опитування проводиться на семінарських та практичних заняттях у есе, вирішення кейсу, тестових завдань, доповідей та презентацій.

1. СХЕМА КУРСУ «Технологія напоїв функціонального призначення»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1-2 тиждень	Тема 1. Технологія виготовлення функціональних напоїв адаптогегнної дії.	Лекційне заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія:	Підготувати питання по темі №1 2 год.	2 тиждень

			Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.		
3-4 тиждень	Тема 2. Технологія виготовлення спеціальних функціональних напоїв.	Лекційне/практичне/ практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.	Підготувати питання по темі №2 2/2 год.	4 тиждень
5-6 тиждень	Тема 3. Технологія виготовлення фармацевтичних функціональних напоїв.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та	Підготувати питання по темі №3 2/2 год.	6 тиждень

			наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.		
7-8 тиждень	Тема 4. Технологія виготовлення нейроцевтичних функціональних напоїв.	Лекційне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.	Підготувати питання по темі №4 2 год.	8 тиждень

8 тиждень	**Модульна контрольна робота 1**			Підготувати питання по темах 1-4	8 тиждень
9-10 тиждень	Тема 5. Технологія виготовлення спортивних функціональних напоїв.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.	Підготувати питання по темі №5 2/2 год.	10 тиждень
11-12 тиждень	Тема 6. Технологія виготовлення енергетичних функціональних напоїв.	Лекційне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі	Підготувати питання по темі №6 2 год.	12 тиждень

			рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.		
13-14 тиждень	Тема 7. Технологія виготовлення функціональних напоїв, що сприяють хорошому самопочуттю, зберігають і покращують здоров'я.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.	Підготувати питання по темі №7 2/2 год.	14 тиждень

15-16 тиждень	Тема 8. Удосконалення технології та контроль якості виготовлення нейроцевтичних, спортивних, енергетичних та власне функціональних напої, що сприяють хорошому самопочуттю, зберігають і покращують здоров'я.	Лекційне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Стеценко Н., Гойко І. Наукове обґрунтування технології напою функціонального призначення на основі соку горобини з використанням рослинних екстрактів. Ресторанний і готельний консалтинг: Інновації. 2021. Т. 43. № 2. С. 316– 329. 2. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav .ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html 3. Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., SS, A. Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, pp. 914–919. 4. Цебро, А. Д. Вплив технології виробництва на якість та хімічний склад функціональних напоїв на основі рослинної сировини. Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: Сучасний розвиток технологій тваринництва. Інноваційні підходи в харчових технологіях: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Біла Церква, 20 жовтня 2022 р.). Біла Церква: БНАУ, 2022. С. 36–37. 5. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2022. № 2(6), 38–43. 6. Бомба, М. Я., Федина, Л. О., Маслійчук, О. Б., & Майкова, С. В. (2023). Нетрадиційна рослинна сировина Карпат у технології приготування напоїв оздоровчої дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки (6), 42-51. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.6.6.	Підготувати питання по темі №8 2 год.	16 тиждень
16 тиждень	**Модульна контрольна робота 2**			Підготувати теми 5-8	16 тиждень