

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної форми освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологія напоїв з основами барної справи»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Дисципліна професійного вибору для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Чоні Інна Володимирівна
кандидат технічних наук
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	inna.choni@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Оволодіння теоретичними засадами виробництва безалкогольних і алкогольних напоїв, а також організація обслуговування клієнтів у ресторанній сфері різних видів та рівнів відповідно до вимог продукції та сервісу.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., лабораторні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 6 – залік
Базові знання	Базові навчальні дисципліни: «Мікробіологія харчових виробництв», «Основи класичної кулінарії», «Інноваційні інгредієнти харчових технологій», «Культура харчування», «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчові технології», «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія». Дана навчальна дисципліна є нормативною.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 1).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4).	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3).
Здатність працювати в команді (ЗК 7).	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя (ЗК 14).	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Значення та класифікація напоїв			
Тема 1. «Значення та класифікація напоїв»	Лабораторне заняття 1. Класифікація напоїв. Особливості складання рецептур напоїв 1. Значення напоїв у харчуванні та житті людини. 2. Класифікація напоїв. 3. Рекомендації щодо поєднання напоїв із стравами. 4. Характеристика води, як основного компонента напоїв	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування напоїв. 2. Подати порядок підготовки сировини для приготування напоїв. 3. Розрахувати рецептуру "Какао з морозивом" на вихід готового напою за завданням викладача.
Тема 2. «Вода, як основний компонент при виготовленні напоїв»	<i>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</i>		
Тема 3. «Характеристика та технологія приготування старовинних національних напоїв»	<i>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</i>		
Тема 4. «Характеристика та технологія приготування»	Лабораторне заняття 2. Характеристика та технологія приготування тонізуючих	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних	Питання для самопідготовки: 1. Описати культуру споживання чаю. 2. Описати культуру споживання

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
тонізуючих безалкогольних напоїв»	<p>безалкогольних напоїв</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика видів та гатунків чаю, технологія виготовлення чаю, технологія приготування чаю різними способами. 2. Кава та кавові напої, склад кави, технологія приготування кави. 3.Склад і властивості какао, технологія виготовлення напоїв з використанням какао. 4. Склад і властивості шоколаду, технологія виготовлення шоколаду. 5. Складання технологічних карток та проведення відпрацювання рецептур напоїв. 	<p>заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>кави.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Описати культуру споживання какао. 4. Описати культуру споживання шоколаду.
Тема 5. «Характеристика та приготування молочних та кисломолочних напоїв»	<p>Лабораторне заняття 3</p> <p>Характеристика та приготування молочних та кисломолочних напоїв</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технології виготовлення молочних напоїв. 2. Технології виготовлення молочних безалкогольних коктейлів. 3. Технології приготування напоїв із використанням кисломолочної сировини: вершків, кефіру, сироватки, сиру кисломолочного знежиреного. 4. Складання технологічних карток та проведення відпрацювання рецептур напоїв. 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування молочних напоїв. 2. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування кисломолочних напоїв. 3. Для кожної рецептури скласти органолептичну оцінку якості напою.
Модуль 2 Моктейлі та коктейлі			
Тема 6. «Характеристика та технологія приготування напоїв із фруктів та овочів»	<p>Лабораторне заняття 4.</p> <p>Характеристика та технологія приготування напоїв із фруктів та овочів. Моктейлі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Технологія приготування плодових, ягідних соків, фрешів. 2. Особливості приготування сиропів і морсів. 3. Класифікація змішаних безалкогольних 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Описати культуру споживання фрешів. 2. Для рецептур:"Сироп кавовий", "Морс апельсиновий", "Напій десертний з гарбуза", "Фреш морквяний" скласти органолептичну оцінку якості напоїв. 3. Правила подавання та культура споживання коктейлів.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	коктейлів. Обладнання, інтвєртар для приготування коктейлів. Гарніри для коктейлів. 4. Класифікація та технології приготування безалкогольних коктейлів.		
Тема «Технологія приготування змішаних безалкогольних напоїв (мокейлів)»	7. <i>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</i>		
Тема «Техніка приготування, технологія та способи подачі змішаних напоїв»	8. Лабораторне заняття 5. Технологія приготування змішаних алкогольних напоїв 1. Класифікація змішаних алкогольних коктейлів. 2. Характеристика основних груп коктейлів. 3. Характеристика тонізуючих алкогольних напоїв.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування.	1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування алкогольних коктейлів. 2. Особливості подачі алкогольних коктейлів. 3. Для кожної рецептури скласти органолептичну оцінку якості коктейлю.

Інформаційні джерела

Основна навчальна література

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
- Валуйко Г. Г. Теорія и практика дегустации вин / Г. Г. Валуйко, Е. П. Шольц- Куликов. – 2-е изд. – Симферополь : Таврида, 2005. – 232 с.
- Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. – Київ : Виноград. Вино, 2009. – 204 с.
- Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Г. М. Коренькова, М. В. Білько; ред. : С. В. Іванов; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 487 с.
- Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2013.-70с.
- Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. - 214 с.
- Мялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / О. В. Мялковський. – Київ : Кондор, 2017. – 376 с.
- Мялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
- Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
- Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
- Технологія напоїв: навч. посіб. / В. А. Гнізевич, Г. Ф. Коршунова, Н. А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 312 с.

12. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОС», 2010. – 360 с.

13. Ростовський В. С., Барна справа: підручн. / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.

14. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

Додаткова навчальна література

1. Валушко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. – К.: Центр уч. л-ры, 2003. – 604 с.

2. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

3. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.

4. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства : навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Інкос, 2004. – 224 с

5. Мартыненко Э.Я. Технологія коньяка. – Симферополь: Таврида, 2003. – 320 с.

6. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2012. - 214 с.

7. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготуваних власноруч /Н.В. Чалова/, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. - 288с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватись принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvedyalnosti/>

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (6,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (33,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	58
Модуль 2. (теми 6-8) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (22,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (2,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	42
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія напоїв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf