

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологія напоїв з основами барної справи»

на 2020-2021 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 | Опанування теоретичних основ технології виготовлення безалкогольних і алкогольних напоїв, організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів відповідно до вимог продукції та послуг. |
| 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», «Культура харчування», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчові добавки», «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 (PH 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 (PH 3). |
| Здатність працювати в команді (ЗК 7). | Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (PH 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 (PH 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 плодкових, 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 7. «Технологія приготування змішаних безалкогольних напоїв (мокейлів)» | 7. <i>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</i> | | |
| Тема 8. «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

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
2. Валуйко Г. Г. Теория и практика дегустации вин / Г. Г. Валуйко, Е. П. Шольц- Куликов. – 2-е изд. – Симферополь : Таврида, 2005. – 232 с.
3. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. – Київ : Виноград. Вино, 2009. – 204 с.
4. 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.
5. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2013.-70с.
6. 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.
7. Мьялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / О. В. Мьялковський. – Київ : Кондор, 2017. – 376 с.
8. Мьялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков / О.В. Мьялковський. – К.: Центр учебной литературы, 2015.- 360 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Додаткова

1. Авакянц С.П. Игристые вина. – М.: Агропромиздат, 1986. – 272 с.
2. Бурьян Н.И. Микробиология виноделия. – Ялта: ИВиВ «Магарач», 1997. – 432 с.
3. Валуйко Г.Г., Домарецкий В.А., Загоруйко В.О. Технология вина. – К.: Центр уч. л-ры, 2003. – 604 с.
4. Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. Теория и практика дегустации вин. – Симферополь: Таврида, 2001. – 248 с.
5. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.
6. ДСТУ 4806:2007. Вина. Загальні технічні умови. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с.
7. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.
8. Дзюло Жильбер. Крепкие спиртные напитки мира: Полный энцикл. справ. / Дзюло Жильбер. - М.: Белфакс, 2011. - 296 с.
9. Закон України «Про виноград та виноградне вино», 16 червня 2005 року № 2662-IV, з доповненнями та змінами, 20.12.2005, № 3225 – IV/
10. Косюра В.Т. Игристые вина. История, современность и основные направления производства: Монография. – Краснодар, 2006. – 504 с.
11. Кудрявцева А.Г. Технология приготовления смешанных напитков / А.Г. Кудрявцева. – М.: Интурист, 2011. - 256 с.
12. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства : навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Інкос, 2004. – 224 с
13. Мартыненко Э.Я. Технология коньяка. – Симферополь: Таврида, 2003. – 320 с.
14. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности / Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропроиздат, 1985. – 512 с.
15. Скрипников Ю.Г. Производство вин: Учебное пособие. - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2007. - 54 с.
16. Справочник бармена. - Фирма Сигрем. Сью Мигальский. Коктейли и пунши. – М.: Внешторгиздат, 2014.- 120с.
17. Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов / : Справ. Пособие / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко /; Харьк. Госуниверситет питания и торговли. – Харьков, 2014. - 135 с.
18. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч /Н.В. Чалова /, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. - 288с.
19. Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технология переработки винограда. – М.: Агропромиздат, 1990. – 448 с.
20. Шольц-Куликов Е. П. Виноделие по-новому / Е. П. ШольцКуликов ; под ред. Г. Г. Валуйко. – Симферополь : Таврида, 2009. – 320 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf

«Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, 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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

5. 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 |

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

| 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 | задовільно |
| 60-63 | E | |
| 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