

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 207 Водні біоресурси та аквакультура 241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОПП Харчові технології ОПП Водні біоресурси та аквакультура ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	3 курс, 5 семестр
Трудомісткість	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год Форма семестрового контролю – залік
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	вибіркова фахова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	передумови відсутні
Компетентності	Загальні ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів
Програмні результати навчання	ПРН. розробляти, реалізовувати та організовувати споживання напоїв, впроваджувати прогресивні технології

	їх виробництва; складати чайну та кавову карти для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування; розробляти технологічну документацію на барну безалкогольну продукцію та впроваджувати її у технологічний процес підприємства.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
розвиває навички командної роботи, комунікації, критичного мислення, екологічної свідомості, адаптивності до нових технологій та лідерства у впровадженні інновацій в аграрному секторі.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
набуття необхідних знань та вмінь з технології приготування гарячих та холодних напоїв та коктейлів, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Технологія чаю. Види чаю. Ступінь ферментації чаю Тема 2. Кава, її види, вирощування та переробка. Правила приготування і подавання Тема 3. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини Тема 4. Технологія безалкогольних напоїв, їх класифікація Тема 5. Характеристика та технологія приготування коктейлі	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
– словесні методи: лекція; пояснення; – наочні методи: демонстрування; – практичні методи: практичні роботи, робота з навчально- методичною літературою: конспектування; – комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; – методи усного контролю: опитування; доповідь; – методи письмового контролю: контрольна робота, самостійна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
щодо термінів виконання та перескладання	завдання практичних занять, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20%). Перескладання поточного контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу деканату.
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватися Кодексу академічної доброчесності, Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у ПДАУ.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, лікарняний, стажування тощо) навчання може відбуватись з використанням інформаційних технологій дистанційного навчання за погодженням із деканом факультету.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач має право подати апеляцію для оскарження результатів контрольних заходів. Процедура оскарження результатів регламентована Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні 1. Технологія напоїв: навч. посіб. / В.А. Гніцевич, Г.Ф. Коршунова, Н.А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 312 с. 2. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с. 3. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібник / Доценко В.Ф., Кочерга В.І., Губеня В.О., Кирпиченкова О.М., Іщенко Т.І., Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Коваль О.В., Шидловська О.Б., Бортнічук О.В., Люлька О.М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с. 4. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г. Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с. 5. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В.Г. Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с. Допоміжні 1. Gaylard L. Tea. M.: Rosman-Press, 2019. 224 p. 6. Langley A. The Little Book of Tea Tips. London: Bloomsbury, 2017. 112 pp. 2. Racine J. The Big Book of Tea. Varieties. Preparation. Story. M.: KhlebSol, 2020. 272 p. 3. Delmas Francois-Xavier, Mine Mathias. Tea sommelier. M.: KhlebSol, 2020. 224 p. 4. Montenegro G., Shiruz K. Coffeeology. The history of coffee: from the fruit to the inspiring cup of specialty coffee. M.: KhlebSol, 2020. 240 p. 5. Stevenson T. The Big Book of Coffee. M.: Eksmo, 2020. 224 p. 6. Torz J., Makatoniya S. Real fresh coffee. How to select, roast, grind and prepare the perfect cup. M.: KhlebSol, 2021. 176 p. 7. City Coffee Guide 2021 / Translation by Khokhlovich M. M.: ArtHuss, 2020. 272 p. 8. Garmon K. What do I know about the robot Kavyaren. The realities of business in the world of 3fe Coffee. K.: Our Format, 2021. 264 p. 9. Carlsen Z., Michaelman J. New rules. L.: Vidavnistvo Stary Leva, 2021. 160 p.	
Реквізити затвердження	2024

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форма оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування, обговорення теоретичних питань	Письмове виконання вправ на практичних	Письмове виконання завдань для самостійної роботи	
Тема 1. Технологія чаю. Види чаю. Ступінь ферментації чаю	4	10	3	17
Тема 2. Кава, її види, вирощування та переробка. Правила приготування і подавання	4	15	4	23
Тема 3. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини	2	10	2	14
Тема 4. Технологія безалкогольних напоїв, їх класифікація	2	10	4	16
Тема 5. Характеристика та технологія приготування коктейлі	4	15	4	23
	16	60	24	100

Шкала та критерії оцінювання

Опитування, обговорення теоретичних питань

Форми оцінювання	Шкала, критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти відмінно володіє навиками створення та дослідження моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності;
1	Здобувач вищої освіти не володіє навиками створення та дослідження моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності;
0	У випадку відсутності наданих відповідей.

Письмове виконання вправ на практичних

5	Здобувач вищої освіти відмінно володіє навиками щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства
4	Здобувач вищої освіти добре володіє навиками щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих

	та холодних напоїв, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства
3	Здобувач вищої освіти задовільно володіє навиками щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства
2 (1)	Здобувач вищої освіти не володіє навиками щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства

Виконання завдань самостійної роботи

від 0 або 1:

- розв'язування тестів від 0 або 1

Самостійна робота здобувача контролюється шляхом проведення контрольних тестувань за темами самостійної роботи. Успішна відповідь на кожне питання дозволяє здобувачу отримати 1 бал.