

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(факультетська вибіркова навчальна дисципліна)

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Розробник:

Юлія ЛЕВЧЕНКО, доцент кафедри механічної
та електричної інженерії, к.т.н., доцент

Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія напоїв
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdaa.edu.ua , тел. (0532) 56-96-87, посилання на сторінку викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології / ОПП Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва / ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни є 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

Компетентності:

Фахові:

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих

технологій харчових продуктів.

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.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма набір 2022				заочна форма набір 2022			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
л		пр.	с.р	л		пр.	с.р	
Тема 1. Технологія чаю. Види чаю. Ступінь ферментації чаю	28	4	6	18	28	2	-	26
Тема 2. Кава, її види, вирощування та переробка. Правила приготування і подавання	28	4	6	18	22	2	2	18
Тема 3. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини	22	2	4	16	22	2	2	18
Тема 4. Технологія безалкогольних напоїв, їх класифікація	22	4	4	14	28	-	-	28
Тема 5. Характеристика та технологія приготування коктейлів	20	2	4	14	20	-	-	20
Усього годин	120	16	24	80	120	6	4	100

Форми контролю результатів навчання*

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Денна форма навчання					
ПРН.	16	48	20	16	100
Разом	16	48	20	16	100
Заочна форма навчання					
ПРН.	6	20	50	24	100
Разом	6	20	50	24	100

*- для максимальної кількості балів

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	денної форми навчання				
	опитування,	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота у вигляді тестів	Разом
Тема 1. Технологія чаю. Види чаю. Ступінь ферментації чаю	4	10	4		18
Тема 2. Кава, її види, вирощування та переробка. Правила приготування і подавання	4	10	4		18
Тема 3. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини	2	10	4		16
Тема 4. Технологія безалкогольних напоїв, їх класифікація	4	10	4		18
Тема 5. Характеристика та технологія приготування коктейлів	2	8	4	16	30
Усього годин	16	48	20	16	100

Назва теми	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	заочної форми навчання				
	опитування,	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота у вигляді тестів	Разом
Тема 1. Технологія чаю. Види чаю. Ступінь ферментації чаю	2	-	10		12
Тема 2. Кава, її види, вирощування та переробка. Правила приготування і подавання	2	10	10		22
Тема 3. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини	2	10	10		22
Тема 4. Технологія безалкогольних напоїв, їх класифікація	-	-	10		10
Тема 5. Характеристика та технологія приготування коктейлів	-	-	10	24	34
Усього годин	6	20	50	24	100

Форма, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного і семестрового контролю успішності здобувачів вищої освіти

Форми оцінювання	Шкала, критерії оцінювання
- опитування	<p>від 0 до 2: 2 балів – Здобувач вищої освіти відмінно володіє навиками створення та дослідження моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності; 1 бал – Здобувач вищої освіти не володіє навиками створення та дослідження моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності; 0 балів – у випадку відсутності наданих відповідей.</p>
- виконання завдань самостійної роботи	<p>від 0 або 1: - розв’язування тестів від 0 або 1 Самостійна робота здобувача контролюється шляхом проведення контрольних тестувань за темами самостійної роботи. Правильна відповідь на кожне питання дозволяє здобувачу отримати 1 бал.</p>
- виконання вправ на практичних заняттях	<p>від 0 до 10: 8-10 балів – здобувач вищої освіти правильно розв’язав практичне завдання (задачу), вміє пояснити методику розв’язання та зміст застосовуваного понятійного апарату і формул. Вміє аргументувати свої думки. 5-7 бали – здобувач вищої освіти показує знання методики розв’язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені окремі незначні помилки у розв’язанні. 2-4 бали – здобувач вищої освіти частково розв’язав практичне завдання (задачу), але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату та методики розв’язання задачі. 0-1 бал – здобувач вищої освіти не розв’язав практичне завдання</p>
- контрольна робота	<p>від 0 до 36: 30-36 балів – Здобувач вищої освіти відмінно володіє навиками створення моделі технологічного процесу переробки с/г продукції; використовує сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у дослідницькій діяльності; наводить свої аргументи в оцінці адекватності прийнятих технологічних рішень. 24-29 балів – Здобувач вищої освіти добре володіє навиками створення моделі технологічного процесу переробки с/г продукції; частково використовує сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у дослідницькій діяльності. 18-23 балів – Здобувач вищої освіти задовільно володіє навиками створення моделі технологічного процесу переробки с/г продукції; не використовує сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у дослідницькій діяльності. 10 -16 балів – Здобувач вищої освіти частково володіє навиками створення моделі технологічного процесу переробки с/г продукції; не використовує інформаційні технології дослідницькій діяльності. 5 - 9 балів – Здобувач вищої освіти не володіє навиками створення моделі технологічного процесу переробки с/г продукції; не використовує інформаційні технології дослідницькій діяльності.</p>
- розв’язування тестів	<p>Тест складається з 40 питань, по 5 з кожної теми...0 балів неправильна відповідь, 1 бал правильна</p>

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті

Оцінка за 100- бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2- бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	задовільно		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59		незадовільно	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4.

Форма семестрового контролю: залік

Політика навчальної дисципліни

1. Академічна доброчесність: 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.

2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу деканату. 3. 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, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики, дистанційний курс.

Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Технологія напоїв: навч. посіб. / В. А. Гніщевич, 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., Кирпіченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. Київ : 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.: Vidavnitstvo Stary Leva, 2021. 160 p.