

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія змішаних напоїв і коктейлів

1. Загальна характеристика про навчальну дисципліну	
Спеціальність	<i>181 Харчові технології</i>
Освітньо-професійна програма	<i>Харчові технології</i>
Освітньо-професійний ступінь	<i>Фаховий молодший бакалавр</i>
Статус дисципліни	<i>Вибіркова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>4-й</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>1,5</i>
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції - 12 години</i>
	<i>Практичні - 2 годин</i>
	<i>Лабораторні- 16 годин</i>
	<i>Семінарські - 2</i>
	<i>Самостійна робота – 13 години</i>
	<i>Індивідуальні завдання - —</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Залік</i>
Циклова комісія	<i>Харчові технології</i>
Викладач	<i>Фіщук Г.Ф., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист</i>
Контактна інформація викладача	<i>+380508259757, galya.fischuk@gmail.com</i>
Дні занять	<i>За розкладом</i>
Консультації	<i>Згідно графіку</i>
2. Мета навчальної дисципліни	
<i>Формування у здобувачів фахової передвищої освіти здатності застосовувати теоретичні основи та практичні навички для організації та ведення технологічних процесів виробництва змішаних напоїв та коктейлів, забезпечення їх якості та безпечності, а також проведення необхідних розрахунків у межах професійної діяльності в галузі харчових технологій.</i>	
3. Анотація	
<i>Дисципліна розкриває теоретичні основи та практичні навички приготування алкогольних і безалкогольних коктейлів та напоїв. Курс включає вивчення класифікації напоїв, їх характеристик, технології приготування, використання смако-ароматичних і пом'якшуючих компонентів, а також правил сервірування та подачі. Особливо увага технологічним аспектам створення класичних і сучасних коктейлів, а також врахуванню національних традицій та смакових уподобань. Практичні заняття забезпечують розвиток професійних</i>	

умінь, більшість для роботи в барах та в інших закладах ресторанного господарства.

Курс орієнтований на підготовку фахівців у галузі ресторанного обслуговування, які здатні професійно організувати процес приготування напоїв відповідно до міжнародних стандартів.

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами освіти наступних загальних та спеціальних компетентностей:

ЗК1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. 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 активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

4. Пререквізити та постреквізити

Пререквізити: „Устаткування закладів ресторанного господарства”, „Мікробіологія харчових виробництва”, „Хімія”, „Організація виробництва закладів ресторанного господарства”

Постреквізити: „Контроль якості та безпечності харчової продукції” „Технологічна практика”.

5. Очікувані результати навчання

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділянок (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

6. Зміст навчальної дисципліни
<i>Змістовний модуль 1. Основи технології змішаних напоїв і коктейлів</i> <i>Тема 1.1. Вступ до технології змішаних напоїв та коктейлів. Класифікація та сировина.</i> <i>Тема 1.2. Нормативна база та санітарно-гігієнічні вимоги.</i> <i>Тема 1.3. Барне обладнання, посуд та інвентар.</i> <i>Змістовний модуль 2. Технологічні прийоми та приготування коктейлів</i> <i>Тема 2.1. Основні технологічні прийоми приготування коктейлів. Оформлення.</i> <i>Тема 2.2. Калькуляція та облік. Основи розрахунків.</i> <i>Тема 2.3. Організація роботи бару та обслуговування.</i>
Сторінка курсу на платформі Google Classroom
https://classroom.google.com/c/NjU0MDkzMzUwOTgz?cjc=zv445qr
Рекомендовані джерела
Базова 1. Ощипок М. І. Барна справа. Навч. посіб. / М. І. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів, 2016. – 288 с. 2. Ростовський В. С. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с Допоміжна 1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я. М. Сало. – Львів, 2017. – 315 с. Інформаційні ресурси 1. Міжнародна класифікація коктейлів IBA (International Bartenders Association): Це основний стандарт для класичних коктейлів. https://iba-world.com/iba-official-cocktail-list/ 2. Все про коктейлі, вина і бари Києва та України https://www.instagram.com/barcrawlkyiv/ 3. Difford's Guide (https://www.diffordsguide.com/) база рецептів та інформації про напої (англомовний).
Політика навчальної дисципліни
Дотримання академічної доброчесності: Самостійне виконання всіх завдань, передбачених силабусом (практичні, лабораторні роботи, індивідуальні завдання, контрольні заходи). Недопущення плагіату, списування, використання несанкціонованих джерел інформації чи допомоги під час контрольних заходів. Будь-які прояви недоброчесності караються згідно з Положенням про академічну доброчесність навчального закладу (перескладання роботи/завдання, зниження оцінки, відрахування). Відвідування занять: Рекомендовано відвідування всіх видів аудиторних занять (лекцій, практичних, семінарських, лабораторних).

У разі пропуску заняття (з поважних причин: хвороба, участь у змаганнях/конференціях тощо, підтверджена відповідними документами) здобувач освіти зобов'язаний самостійно опрацювати пропущений матеріал.

Відпрацювання пропущених лабораторних та практичних занять є обов'язковим, згідно з графіком відпрацювань або за індивідуальною домовленістю з викладачем.

Виконання завдань та терміни:

Всі завдання, передбачені робочою програмою, мають бути виконані якісно та вчасно.

Завдання, подані після встановленого терміну без поважної причини, можуть бути оцінені нижче або не зараховані, за рішенням викладача.

Здобувачі освіти мають право на повторне виконання або доопрацювання завдань для підвищення оцінки, якщо це передбачено системою оцінювання та можливо в рамках термінів.

Комунікація та зворотний зв'язок:

Здобувачі освіти мають право на отримання консультацій від викладача з питань, що стосуються дисципліни, в години, передбачені графіком консультацій, або за попередньою домовленістю.

Рекомендується активно брати участь в обговореннях, ставити запитання та висловлювати власну думку під час занять.

Зворотний зв'язок щодо успішності та якості засвоєння матеріалу надається викладачем регулярно.

Повага до учасників освітнього процесу:

Дотримання норм етикету та взаємної поваги між здобувач освіти та викладачем.

Забороняється використання ненормативної лексики, агресивна поведінка, прояви дискримінації.

Використання ресурсів:

Дозволяється використання всіх доступних навчальних ресурсів (підручники, посібники, наукові статті, електронні ресурси, матеріали лекцій).

Заохочується самостійний пошук інформації та критичний аналіз джерел.

Безпека праці:

Обов'язкове дотримання правил безпеки життєдіяльності та охорони праці під час виконання лабораторних та практичних робіт, особливо при роботі з обладнанням, гострим інвентарем та скляним посудом, а також з харчовими продуктами.

Недотримання правил безпеки може призвести до недопуску до виконання роботи.

Апеляція:

Здобувачі освіти мають право на апеляцію щодо отриманої оцінки згідно з встановленою процедурою в навчальному закладі.

Види контролю та система оцінювання результатів навчання

Поточний контроль: Здійснюється під час проведення практичних, семінарських та лабораторних занять, а також шляхом перевірки самостійної

роботи здобувач освіти. Метою є оцінка рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу, виконання завдань, активності на заняттях.

Усні опитування/обговорення: Перевірка розуміння теоретичного матеріалу, вміння логічно висловлювати думки.

Виконання лабораторних робіт: Оцінка практичних навичок приготування напоїв, дотримання технології, безпеки, якості готового продукту, вміння працювати з обладнанням та інвентарем.

Виконання практичних завдань: Розв'язання ситуаційних задач, калькуляція, складання технологічних карт.

Тестування: Перевірка знань за окремими темами або модулями.

Підсумковий контроль: здійснюється у формі заліку.

Оцінювання здійснюється за 12-бальною шкалою, яка відображає рівень засвоєння матеріалу. Підсумкова оцінка формується на основі поточного, модульного та підсумкового контролю.

Критерії оцінювання

Знання та вміння здобувачів освіти перевіряються по комплексу відповідних завдань, що охоплюють всі теми навчальної програми з дисципліни „Технологія змішаних напоїв і коктейлів”.

<i>Рівні компетентності</i>	<i>Оцінка</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</i>
Високий	12	Демонструє глибокі, системні, міцні знання всього навчального матеріалу дисципліни, включаючи найскладніші концепції та термінологію. Вільно оперує професійною термінологією, бездоганно відповідає на всі питання. Виявляє творчий підхід, здатність до нестандартних рішень та критичного аналізу. Самостійно формулює висновки, обґрунтовує власну позицію, орієнтується в сучасних тенденціях галузі. Бездоганно виконує всі практичні та лабораторні завдання, демонструючи високий рівень практичних навичок, точність та дотримання всіх технологічних та безпекових вимог. Вміє розробляти власні рецептури, ефективно працювати з обладнанням та інвентарем. Досконало володіє навичками калькуляції та обліку.
	11	Виявляє глибокі знання навчального матеріалу, оперує ключовими поняттями, може пояснити складні аспекти.

		Вміє застосовувати знання на практиці, демонструє впевнене виконання більшості практичних та лабораторних завдань. Може мати поодинокі, незначні неточності, які швидко виправляє. Активний та ініціативний на заняттях.
	10	Має повні та міцні знання, логічно та послідовно викладає матеріал. Здатний до аналізу та узагальнення інформації. Упевнено виконує практичні та лабораторні завдання, дотримуючись технології, але може потребувати незначних уточнень щодо деталей. Добре орієнтується в термінології.
Достатній	9	Виявляє добрі знання основного навчального матеріалу, розуміє більшість понять та процесів. Вміє застосовувати знання на практиці в типових ситуаціях. Практичні та лабораторні роботи виконує правильно, здатний виправити самостійно або з невеликою допомогою викладача виявлені недоліки. Можливі невеликі неточності у формулюваннях або поясненнях.
	8	Має достатні знання навчального матеріалу, розуміє суть питань. Виконує практичні та лабораторні завдання, але може потребувати додаткових вказівок або нагадувань щодо послідовності дій чи деталей технології. Допускає несуттєві помилки, які виправляє за наведенням.
	7	Володіє основним змістом навчального матеріалу, усвідомлює його значення. Вміє відтворювати знання, але може відчувати труднощі з їх узагальненням або встановленням зв'язків. Практичні та лабораторні роботи виконує, але з більшою кількістю неточностей або помилок, що вимагають пояснень викладача. Потребує більше часу для виконання завдань.
Середній	6	Має фрагментарні знання або розуміння ключових понять, які дозволяють виконувати завдання лише за допомогою викладача.

		Може відтворювати матеріал на репродуктивному рівні. При виконанні практичних та лабораторних робіт допускає суттєві помилки, що впливають на якість та/або безпеку, потребує постійного контролю та допомоги. Слабке володіння термінологією.
	5	Володіє мінімальним обсягом знань, розуміє лише прості факти та закономірності. При виконанні завдань демонструє низьку самостійність, допускає значні помилки. Навички роботи з обладнанням та інвентарем недостатні.
	4	Демонструє поверхові знання, лише впізнає окремі поняття. Може виконати найпростіші практичні дії за зразком або за допомогою. Знання та навички недостатні для самостійної професійної діяльності. Це мінімальний прохідний бал.
Початковий	3	Виявляє нерозуміння значної частини навчального матеріалу, не може відтворити навіть основні положення. Не здатен самостійно виконувати практичні чи лабораторні завдання, або виконує їх з грубими помилками, що унеможливають досягнення результату. Потребує повторного вивчення окремих тем.
	2	Практично не володіє матеріалом, не може відповісти на елементарні питання. Не здатний виконувати практичні та лабораторні завдання. Необхідне повторне вивчення всього курсу.
	1	Відсутність будь-яких знань та навичок з дисципліни. Жодне завдання не виконано.
Неатестація	-	Невиконання значного обсягу робіт, незадовільні результати модульного/підсумкового контролю, систематичне порушення доброчесності/безпеки.

Розглянуто та затверджено на засіданні циклової комісії
Харчові технології

Протокол № ____ від „__”_____ 202_ р.
Голова циклової комісії
_____ Наталія КРАСНОХОД