

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні циклової комісії
«Технології і хімії»

протокол № 1

від «30» вересня 2023 р.

Голова циклової комісії



Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ВК ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ	
Галузь знань	18 Виробництво і технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Форма навчання	Денна
Семестр	3 - ПЗСО 6 - БЗСО 3 - ОКР «Кваліфікований робітник»
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС / загальна кількість годин)	3/90
Мова викладання	Українська
Розробник	Людмила СКРИНИК, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії, викладач спеціальних дисциплін
Предмет вивчення навчальної дисципліни	способи приготування змішаних напоїв; складові змішаних напоїв, їх характеристика, особливості використання; технологічний процес приготування і подачі змішаних напоїв, оцінка якості
Мета навчальної дисципліни	формування системи теоретичних знань та практичних навичок із технології виробництва змішаних напоїв, технік і способів приготування змішаних напоїв, підбору посуду та страв, правил

	оформлення і відпуск напоїв, вимоги до якості готової продукції, роботи зі нормативно-технологічною документацією
Компетентності, заплановані знання та вміння	<p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми навчальна дисципліна спрямована на формування компетентностей:</p> <p>загальних:</p> <p>ЗК3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4.Здатність до письмової й усної комунікації державною та іноземними мовами.</p> <p>ЗК6. Здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями та удосконалювати свій професійний рівень.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>спеціальних:</p> <p>СК1.Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК3.Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК8.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК9. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій, ресторанного господарства.</p> <p>СК10 Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p>
Заплановані результати навчання	<p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН6. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН8. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН11. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН12.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН15.Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН16. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН18. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p>

	PH20.Здатність працювати в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства шляхом самоосвітньої діяльності.										
Зміст дисципліни	<p>Змістований модуль 1. Класифікація і основи технології приготування змішаних напоїв</p> <p>Тема 1.1 Вступ. Класифікація і основи технології приготування змішаних напоїв</p> <p>Тема 1.2 Молекулярна міксологія</p> <p>Тема 1.3 Барний посуд, інвентар та інструменти</p> <p>Змістований модуль 2. Основні та супутні компоненти, що використовують при приготуванні змішаних напоїв</p> <p>Тема 2.1 Характеристика основних алкогольних напоїв, що використовують як основу у приготуванні коктейлів</p> <p>Тема 2.2 Характеристика пом'якшувально-згладжувальних та смаково-ароматичних компонентів</p> <p>Тема 2.3 Характеристика основних алкогольних і безалкогольних напоїв, що використовують у ролі наповнювачів та супутніх компонентів</p> <p>Змістований модуль 3. Загальна технологія і техніка приготування змішаних напоїв</p> <p>Тема 3.1 Безалкогольні змішані напої</p> <p>Тема 3.2 Алкогольні коктейлі</p> <p>Тема 3.3 Освіжаючі та десертні змішані напої</p> <p>Тема 3.4 Групові змішані напої</p>										
Міждисциплінарні зв'язки	Процеси і апарати харчових виробництв, Харчова хімія, Товарознавство та мікробіологія харчових продуктів, Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі, Біохімія та фізіологія харчування, Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства, Основи стандартизації та контроль якості і безпеки продукції галузі, Устаткування закладів ресторанного господарства з основами електротехніки, Безпека життя та охорона праці в галузі, Технологічна практика										
Система оцінювання	<p>Оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти здійснюється відповідно до чинного Положення про оцінювання результатів навчання у Кропивницькому фаховому коледжі харчування та торгівлі. Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач освіти за всіма видами контролю знань з навчальної дисципліни).</p> <p>Контрольні заходи: поточний та підсумковий контроль.</p> <p>Поточний контроль здійснюється при проведенні всіх видів занять, враховуючи самостійну роботу студентів.</p> <p>Підсумковий контроль – залік.</p> <p style="text-align: center;">Шкала оцінювання: національна та ЄКТС</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th>Шкала ECTS</th> <th>Оцінка за національною шкалою для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90-100</td> <td>A</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">зараховано</td> </tr> <tr> <td>82-89</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>75-81</td> <td>C</td> </tr> </tbody> </table>	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку	90-100	A	зараховано	82-89	B	75-81	C
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку									
90-100	A	зараховано									
82-89	B										
75-81	C										

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="560 152 855 203">68-74</td> <td data-bbox="855 152 987 203">D</td> <td data-bbox="987 152 1481 203"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 203 855 255">60-67</td> <td data-bbox="855 203 987 255">E</td> <td data-bbox="987 203 1481 255"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 255 855 329">35-59</td> <td data-bbox="855 255 987 329">FX</td> <td data-bbox="987 255 1481 329">не зараховано з можливістю повторного складання</td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 329 855 405">1-34</td> <td data-bbox="855 329 987 405">F</td> <td data-bbox="987 329 1481 405">не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни</td> </tr> </table>	68-74	D		60-67	E		35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
68-74	D												
60-67	E												
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання											
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни											
Інформаційне забезпечення	<p>Основна</p> <ol style="list-style-type: none"> Архіпов В.В. «Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування»: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./В.В.Архіпов, Є.І. Іванникова, Т.В., Іванникова. – Київ: ІНКОС, 2010. 360 с. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ.: Центр учеб. л-ри, 2016. 382 с. Мялковський О.В. Барна справа Теорія і практика приготування змішаних напоїв. - Київ: Кондор, 2017.-366 с. Кожедубова Л.П. Барна справа: навч. посіб. Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206 с. Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. Київ: Грамота, 2020. 280 с. <p>Допоміжна</p> <ol style="list-style-type: none"> Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник.-Харків: ХНУМГ, 2018. 373 с. URL: https://tourlib.net/books_ukr/vlaschenko-itrggt.htm Ростовський В.С. Барна справа. Підручник К.Центр учбової літератури, 2019. 395 с. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Київ: Арій, 2020. 656 с. <p>Інформаційні (інтернет) ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> Мікологія в пошуках смаку [Електронний ресурс] URL: https://nachasi.com/creative/2017/08/14/miksologiya/ Матюшенко Р.В Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій [Електронний ресурс] URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_71.pdf Техніки приготування напоїв [Електронний ресурс] URL: https://barout.media/magazine/barnyj-ekspres-kurs-8-video-pro-koktejlni-tehniky-shraby-ta-obkuryuvannya-napoyiv-vid-diageo-bar-academy/ Оробейко Е.С. Організація обслуговування ресторанів і барів. [Електронний ресурс] URL: https://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2331/ Організація барної справи: конспект лекцій [Електронний ресурс] URL: https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24354/1.pdf All Ukrainian Bartenders Association – AUBA [Електронний ресурс] URL: https://www.facebook.com/UkrainianBartenders/ Журнал «Рестораторъ».- URL: http://www.restorator.ua/ Журнал «Food & Drinks».- URL: https://fnd.com.ua 												