

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні циклової комісії
«Технології і хімії»

протокол № 1

від «28» вересня 2025 р.

Голова циклової комісії



Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ВК ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ	
Галузь знань	G Інженерія, виробництво і будівництво
Спеціальність	G13 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>ЗК7.Здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями та удосконалювати свій професійний рівень.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><i>Компетентності, визначені закладом фахової передвищої освіти з урахуванням особливостей ОПП:</i></p> <p>ЗК 9. Здатність працювати автономно, в колективі, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства.</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>СК6.Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій</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>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>РН11.Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>РН14.Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p> <p>РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.</p> <p><i>Результати навчання визначені закладом фахової передвищої освіти:</i></p> <p>РН20. Вміти поєднувати самостійну командну роботу, адаптуватися до змінних умов професійного середовища та вимог суспільства шляхом самоосвітньої діяльності.</p>
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	<p>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</p>																				
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" data-bbox="547 1323 1449 1832"> <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="5" 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> <tr> <td>68-74</td> <td>D</td> </tr> <tr> <td>60-67</td> <td>E</td> </tr> <tr> <td>35-59</td> <td>FX</td> <td>не зараховано з можливістю повторного складання</td> </tr> <tr> <td>1-34</td> <td>F</td> <td>не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни</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	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
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																				
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

Основна

1. 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: ІНКООС, 2010. 360 с.
2. 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.
3. М'ялковський О.В. Барна справа Теорія і практика приготування змішаних напоїв. - Київ: Кондор, 2017.366 с.
4. Кожедубова Л.П. Барна справа: навч. посіб – Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2023. 206 с.
5. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа Магнолія 2006, 2025.288 с.

Допоміжна

1. 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
2. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник К.Центр учбової літератури, 2019. 395 с.
3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Київ.: Арій, 2020. 656 с.

Інформаційні (інтернет) ресурси

1. Мікологія в пошуках смаку [Електронний ресурс] URL: <https://nachasi.com/creative/2017/08/14/miksologiya/>
2. Матюшенко Р.В Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій [Електронний ресурс] URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_71.pdf
3. Техніки приготування напоїв [Електронний ресурс] URL: <https://barout.media/magazine/barnyj-ekspres-kurs-8-video-pro-kojtejni-tehniky-shraby-ta-obkuryuvannya-napoyiv-vid-diageo-bar-academy/>
4. Оробейко Е.С. Організація обслуговування ресторанів і барів. [Електронний ресурс] URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2331/>
5. Організація барної справи: конспект лекцій [Електронний ресурс] URL: <https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24354/1.pdf>
6. All Ukrainian Bartenders Association – AUBA [Електронний ресурс] URL: <https://www.facebook.com/UkrainianBartenders/>
7. Журнал «Рестораторъ».- URL: <http://www.restorator.ua/>
8. Журнал «Food & Drinks».- URL: <https://fnd.com.ua>