

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології / ОПП Харчові технології 241 Готельно-ресторанна справа / ОПП Готельно-ресторанна справа 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва / ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова.
Курс, семестр	Курс - 3, семестр - 5.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4.
Мова викладання	Українська
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
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
Компетентності	Фахові: 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.
Результати навчання	РН. розробляти, реалізовувати та організувати 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 організувати їх обслуговування; розробляти технологічну документацію на барну безалкогольну продукцію та впроваджувати її у технологічний процес підприємства.
Методи навчання	практичні методи: робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анування; частково-пошуковий; інтерактивні методи: мозковий штурм, проектування професійних

	ситуацій, дискусії; бінарні методи: словесно-евристичний; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
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 коктейлів
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: опитування (денна форма – 16 балів, заочна форма – 6 балів), виконання завдань для самостійної роботи (денна форма – 20 балів, заочна форма – 50 балів), виконання вправ на практичних заняттях (денна форма – 48 балів, заочна форма – 20 балів), контрольна робота (денна форма – 16 балів, заочна форма – 24 бали). Форма семестрового контролю: залік.
Політика навчальної дисципліни	<p>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.</p> <p>2. Дедлайни та перекладання: практичні завдання, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перекладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу деканату.</p> <p>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.</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <p>1. Технологія напоїв: навч. посіб. / В. А. Гніцевич, Г. Ф. Коршунова, Н. А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 312 с.</p> <p>2. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.</p> <p>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.</p> <p>4. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант VOI COIU, 2016. 479 с.</p> <p>5. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант VOI COIU, 2016. 479 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>1. Gaylard L. Tea. M.: Rosman-Press, 2019. 224 p. 6. Langley A. The Little Book of Tea Tips. London: Bloomsbury, 2017. 112 pp.</p> <p>2. Racine J. The Big Book of Tea. Varieties. Preparation. Story. M.: KhlebSol, 2020. 272 p.</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.: Vidavniststvo Stary Leva, 2021. 160 p.

Рік введення

2024