

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ  
TECHNOLOGY OF BEVERAGE**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач(-і)	Фіалковська Лариса Василівна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
Е-mail:	larisa_fialkova@ukr.net
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1846">http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1846</a>
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup>
<b>Інформація про дисципліну</b>	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Навчальна дисципліна «Технологія напоїв» входить до блоку вибіркових.</p> <p>Метою вивчення дисципліни є набуття здобувачами вищої освіти необхідних знань, які пов'язані з вивченням найпоширеніших технологічних процесів виробництва різноманітних напоїв, засвоєння технології приготування напоїв, з сучасною організацією роботи харчових підприємств. Завданням дисципліни є вироблення у майбутніх фахівців необхідних навичок використання теоретичних знань з метою сучасної організації роботи харчових підприємств, здійснення експертної оцінки напоїв.</p>
Мова викладання	Українська
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
Освітня програма (ОП)	-
Перелік загальних (ЗК) та спеціальних (фахових, предметних) (ФК) компетентностей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</li> <li>2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>3. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</li> <li>4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</li> <li>5. Здатність впроваджувати у виробництво технології напоїв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів</li> </ol>

	<p>продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>6. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології виробництва напоїв.</p> <p>7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва напоїв.</p> <p>8. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості.</p>
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	<p>1. Знати асортимент та класифікацію алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.</p> <p>2. Знати технологію виготовлення алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.</p> <p>3. Знати правила оцінки якості алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.</p> <p>4. Знати правила та вимоги зберігання та реалізації напоїв.</p> <p>5. Дотримуватися правил техніки безпеки щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p>
Пререквізити дисципліни	<p>Вивчення навчальної дисципліни передбачає наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з хімії та технології виробництва харчових продуктів.</p>

### Тематичний план та оцінювання результатів навчання

	Назва теми	Кількість годин			Форма контролю	
		Усього годин/кредитів	з них			
			лекції	лабораторні		СРС
Тематичний план (схема вивчення курсу)	Тема 1. Загальна характеристика виробництва	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 2. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 3. Технологія солоду	10	2	2	6	УО, С
	Тема 4. Технологія пива	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 5. Технологія спирту	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 6. Технологія горілок та лікєро-горілочаних напоїв	10	2	2	6	УО, ПТ
	Тема 7. Технологія вина	10	2	2	6	УО, ПТ
	Тема 8. Технологія коньяку	10	2	2	6	УО, ПТ
	Тема 9. Вина країн Європи	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 10. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки	10	2	2	6	УО, ПТ
	Тема 11. Культура споживання вина	10	2	2	6	РП, УО
	Тема 12. Технологія виробництва безалкогольних напоїв	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 13. Технологія виробництва соків	10	2	2	6	УО, ПТ
	Тема 14.Бари, їх характеристика	20	2	2	16	УО, ПТ
	Тема 15.Коктейлі	10	2	2	6	РП, УО
	Тема 16.Гарячі напої	10	2	2	6	УО, ІЗ
	Тема 17. Холодні напої	10	2	2	6	УО, С
		<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>112</b>
УО – усне опитування, ПТ – письмове тестування, РП – реферативне повідомлення, С – співбесіда, ІЗ – індивідуальне завдання.						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Технологія напоїв» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних лабораторних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за навчальну роботу складає 100.</p> <p>Максимальна сума балів за аудиторну роботу складає 68 балів (17 занять * 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на лабораторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Технологія напоїв» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та</p>					

	(або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алмашин К.К. Дегустация вин. Москва : Пищевая пром-сть, 1989.</li> <li>2. Архипов В. В. Барное дело: технология продукции и обслуживание в барах [Электронный ресурс]: учеб. пособие. 2-е изд. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2016. Систем. требования: Acrobat Reader. Режим доступа: <a href="http://10.0.2.150/docs/CUL/Barное дело Arhipov 2016.pdf">http://10.0.2.150/docs/CUL/Barное дело Arhipov 2016.pdf</a>.</li> <li>3. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. пособие / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. К. : Центр учебной литературы, 2016. 304 с.</li> <li>4. Архипов В.В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) 2-е изд.: уч.пос. [для студ.высш.учеб.зав.] / В.В. Архипов. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 304 с.</li> <li>5. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин. Київ : Виноград. Вино, 2019. 202 с.</li> <li>6. Ковалевский К. А. Технология и техника виноделия : Учебн. пособие / К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. Киев : ИНКОС, 2017. 560с. (Пищевая промышленность).</li> <li>7. Корнеев А. Вина Италии: Второе итальянское возрождение. Москва : Изд-во Жигульского, 2015.</li> </ol>
<b>Політика дисципліни</b>	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Технологія напоїв» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, рефератичних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, -середа та -п'ятниці, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup> (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та лабораторних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf</a> )
Інші складові політики дисципліни	---

Затверджено на засіданні кафедри від 08.11.2021 р., протокол № 27.

Науково-педагогічний працівник

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА