

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ / BEVERAGE TECHNOLOG

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Фіалковська Лариса
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	093 287 0325
E-mail:	l.fialkovska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1846
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	Навчальна дисципліна «Технологія напоїв» має на меті формування у здобувачів вищої освіти знань щодо 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.
Мова викладання	Українська мова
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. знати наукові основи технологічних процесів виробництва напоїв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів сировини під час технологічного перероблення. 2. вміти розробляти або удосконалювати технології виробництва напоїв підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. 3. обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації. 4. підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на продукти. 5. дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. 6. знати особливості подавання та споживання напоїв з врахуванням

уподобання споживачів.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Загальна характеристика виробництва	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 2. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Технологія солоду	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 4. Технологія пива	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 5. Технологія спирту	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 6. Технологія горілок та лікеро-горілчаних напоїв	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 7. Технологія вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 8. Технологія коньяку	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 9. Вина країн Європи	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 10. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 11. Культура споживання вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 12. Технологія виробництва безалкогольних напоїв	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 13. Технологія виробництва соків	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 14. Бари, їх характеристика	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 15. Коктейлі	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 16. Гарячі напої	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 17. Холодні напої	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100

Підсумковий контроль - екзамен

Поточний

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

контроль / критерії оцінювання	<p>В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, виконання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зінченко В. І. <i>Органолептичний аналіз вин</i>. Київ : Виноград. Вино, 2019. 202 с. 2. Ковалевский К. А. <i>Технология и техника виноделия : Учебн. пособие</i>. Киев : ИНКОС, 2017. 560 с. 3. Лапицька Н. В. <i>Технологія напоїв, екстрактів та концентратів : навч. посібник</i>. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с. 4. Іжевська О. <i>Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник</i>. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с. 5. Доценко В. Ф. <i>Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник</i>. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с. 6. Захарчук В. Г. <i>Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник</i>. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2018. 479 с.
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Технологія напоїв» є обов’язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим.</p> <p>Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених практичних завдань.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у наукових заходах, семінарах, тренінгах, виконання есе.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>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 та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>

Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА