

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної форми освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологія та дизайн коктейлів»

на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Чоні Інна Володимирівна
кандидат технічних наук
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	inna.choni@ gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Оволодіння теоретичними засадами виробництва алкогольних і безалкогольних коктейлів, а також набуття практичних навичок дизайну та оформлення напоїв
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 5 – залік
Базові знання	Наявність знань з харчових технологій, технології продукції ресторанного господарства
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності (ЗК1).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ПР 01)
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (ПР 02)
Здатність виявляти ініціативу та підприємливість (ЗК 3).	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (ПР 03)
Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел (ЗК 5).	Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань (ПР 04)
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	
Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу (СК 1).	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення (ПР 05)
Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. (СК 2)	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування (ПР 07)
Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів (СК 5).	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі (ПР 08)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1.		
Тема 1. Технологія приготування змішаних напоїв	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Техніка виготовлення змішаних напоїв» «Модифікатори коктейлів» «Наповнювачі для змішаних напоїв»
Тема 2. Характеристика основ для змішаних напоїв	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь: «Використання виноградних вин у складі змішаних напоїв» «Використання міцного алкоголю, як основи для коктейлів»
Тема 3. Моктейлі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь: «Безалкогольні фραπε» «Шербети» «Фліпи» «Напої на основі кави і чаю»
Тема 4. Коктейлі-аперитиви	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної	Підготувати реферат на тему: «Коктейлі-аперитиви на основі джину», «Коктейлі-аперитиви на основі віски»,

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	роботи; тестування	«Коктейлі-аперитиви на основі горілки» (на вибір)
Тема 5. Тонізуючі змішані напої	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Колінзи», «Кулери», «Сангарі», «Тодді» (на вибір)
Модуль 2.		
Тема 6. Коктейлі діджестиви-сауери на основі вин, горілки та гірких настоянок, джину, віскі, коньяку і бренді, на основі рому	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Коктейлі типу сауер на основі вин»; «Коктейлі типу сауер на основі горілки»; «Коктейлі типу сауер на основі джину»
Тема 7. Коктейлі-діджестиви	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Коктейлі типу кардінал»; «Коктейлі типу смеш»; «Коктейлі типу ойстер»; «Коктейлі типу фрозен»; «Маркізи»
Тема 8. Змішані групові напої	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Крюшони»; «Пунші»; «Глінтвейни»; «Ег-ноги»
Тема 9. Прикраси та сервірування коктейлів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Сучасні прикраси для коктейлів»; «Техніка прикрашання коктейлів»; «Організація обслуговування споживачів при замовленні коктейлів» (на вибір)
Тема 10. Їстівні та неїстівні гарніри	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Скласти «Коктейльну карту для ресторану», запропонувати асортимент коктейлів для молодіжної вечірки

Інформаційні джерела

- Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. К.: Фірма «ІНКОС», 2010. 360 с.
- Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. Д.: ДонДУЕТ, 2013.70с.
- Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.
- Мялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / О. В. Мялковський. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
- Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. К: Центр учбової літератури, 2011.
- Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало Львів: Афіна, 2005.-336с.
- Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
- Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

9. Технологія напоїв: навч. посіб. / В. А. Гніщевич, Г. Ф. Коршунова, Н. А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 312 с.
10. Хомич Г.П., Левченко Ю.В., Чоні І.В. Комплексна переробка винограду з отриманням алкогольних і безалкогольних напоїв Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки», 2022, №1. С. 55-62
11. Г.П. Хомич, Ю. Г. Наконечна, І. В. Чоні, Н. Ю. Молчанова, М. А. Литвин / Використання екстрактів з вичавок сокового виробництва в технології напоїв // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки», № 1, 2023. С. 10-18

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativnavchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravila-vyrisnennya-konfliktnykh-situatsiy.pdf>

[content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf](https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf)

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену
https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції
<https://puet.edu.ua/zapobigannya-taprotidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ
<https://puet.edu.ua/otherdivisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (25,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (5,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (3,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	50
Модуль 2. (теми 6-8) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (25,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (5,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (3,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	50
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія напоїв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни