

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

**декан факультета агробиологии и
земельных ресурсов, д.с.-х.н., профессор
Есаулко А.Н.**

«11» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 Технология коктейлей

Шифр и наименование дисциплины

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Шифр и наименование направления подготовки

Технология бродильных производств и виноделие

Программа бакалавриата

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида профессиональной деятельности

Бакалавр

Квалификация выпускника

Очная

Форма обучения

2022

год набора

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология коктейлей» является приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области изучения основных компонентов и технологии производства смешанных напитков и коктейлей разного вида.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2.1	Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья (22.003, D/02.6, Зн.1); -Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Зн.2); -Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, Зн.5); -Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Зн.7); -Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Зн.8); -Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, Зн.10);

Уметь: Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, У.2);

- Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями(22.003, D/02.6, У.3);
- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, У.4);
- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.5);
- Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.6);
- Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.7);
- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.8);
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, У.9);

		<p>Владеть: Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства(22.003, D/02.6, Тд.1);</p> <p>-Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями(22.003, D/02.6, Тд.2);</p> <p>-Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции(22.003, D/02.6, Тд.4);</p> <p>-Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Тд.5);</p> <p>-Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Тд.6);</p>
ПК-3.2	<p>Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, Зн.5);</p> <p>-Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями(22.003, D/01.6, Зн.7);</p> <p>-Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, Зн.12)</p>

<p>Уметь: Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ(22.003, D/01.6, У.2);</p> <p>-Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях(22.003, D/01.6, У.4);</p> <p>-Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях(22.003, D/01.6, У.5);</p> <p>-Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, У.8);</p> <p>-Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, У.9);</p>	<p>Владеть: Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, Тд.4);</p> <p>-Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/01.6, Тд.5);</p> <p>-Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/01.6, Тд.6);</p>
--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Технология коктейлей» является дисциплиной по выбору.

Изучение дисциплины осуществляется:

– для студентов очной формы обучения – в 7 семестре

Для освоения дисциплины «Технология коктейлей» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин бакалавриата «Введение в технологию продуктов питания», «Технология экзотических напитков».

Освоение дисциплины «Технология коктейлей» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Экспертиза и идентификация алкогольной продукции ;
- Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Технология коктейлей» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Се- местр	Трудо- ем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная работа, час	Кон- троль, час	Форма про- межуточной аттестации (форма кон- троля)
		лек- ции	практиче- ские занятия	лабора- торные занятия			
7	144/4	20	-	34	54	36	экзамен
<i>в т.ч. часов в ин- терактивной фор- ме</i>		4	-	6	-	-	-
<i>практической подго- товки (при наличии)</i>		20	-	34	54	-	-

Се- местр	Трудо- ем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консульта- ции перед экзаменом	Экзамен
7	144/4	-	-	-	-	-	0,25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отве- дѐнного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Самостоятельная работа	Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций
		Всего	Лекции	Семи- нарские занятия					
				Практические	Лабораторные				

№ п/п	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Раздел 1. Общие сведения о технологии коктейлей Тема 1. Коктейли и смешанные напитки. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	8	2	-	-	6	Собеседование	Лабораторная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
2	Тема 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей	8	2	-	2	4	Собеседование, тестирование	Лабораторная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
3	Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей	8	2	-	2	4	Собеседование, технологический диктант	Лабораторная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
4	Тема 4. Особенности употребления коктейлей	8	2	-	2	4	Собеседование	Реферат	ПК-2.1, ПК-3.2
	Контрольная точка № 1 по темам 1-4	4		-	2	2	Контрольная работа		ПК-2.1, ПК-3.2
5	Раздел 2. Производство коктейлей и смешанных напитков Тема 5. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	12	2	-	4	6	Собеседование	Лабораторная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
6	Тема 6. Приготовление алкогольных смешанных напитков	12	2	-	4	6	Собеседование, технологический диктант	Лабораторная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
7	Тема 7. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	12	2	-	4	6	Собеседование	Лабораторная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
8	Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов.	10	2	-	4	4	Собеседование, тестирование	Лабораторная работа	ПК-2.1, ПК-3.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций
		Всего	Лекции	Семи- нарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
9	Тема 9. Приготовление коктей- лей-диджестивов	8	2	-	4	2	Собе- седова- ние, тестиро- вание	Лабора- торная работа	ПК- 2.1, ПК- 3.2
10	Тема 10. Приготовление экзотических и эксклюзивных кок- тейлей	8	2	-	4	2	Собесе- дование, реферат	Лабора- торная работа	ПК- 2.1, ПК- 3.2
	Контрольная точка № 2 по те- мам 5-10	4	-	-	2	2	Кон- трольная работа		ПК- 2.1, ПК- 3.2
	Контроль	36	-	-	-	-			
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-	6	Экзамен		
	Итого	14 4	20	-	34	54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наиме- нование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов ин- тер. Занятий/ практическая подготовка
		очная форма
Тема 1. Коктейли и смешан- ные напитки. Классификация и методы приготовления сме- шанных напитков и коктейлей (лекция – беседа)	Коктейли и смешанные напитки. Общие сведе- ния. Классификация смешанных напитков и коктей- лей. Методы приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.	2/2/2
Тема 2. Основы построения смешанных напитков и кок- тейлей	Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компо- ненты смешанных напитков и коктейлей. Вку- соароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей. Наполнители и вспомога- тельные компоненты, используемые для приго- товления смешанных напитков.	2/2/2
Тема 3. Компоненты, исполь- зуемые для приготовления смешанных напитков и кок- тейлей	Крепкие алкогольные компоненты. Вина. Пиво. Безалкогольные напитки.	2/0/2
Тема 4. Особенности употреб-	Дежистивы. Апперитивы. Горячие смешанные	2/0/2

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. Занятий/ практическая подготовка
		очная форма
ления коктейлей	напитки. Холодные смешанные напитки. Коктейли на основе кофе.	
Тема 5. Приготовление безалкогольных смешанных напитков (Бинарная лекция)	Аперитивы и освежающие напитки. Молочные напитки и эг-ноги. Флипы. Физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Шербеты.	2/0/2
Тема 6. Приготовление алкогольных смешанных напитков	Эг-ноги и флипы. Физы, дейзи и слинги	2/0/2
Тема 7. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	Хайболы. Коллинзы. Кулеры. Рикки. Швеппес. Средние смешанные напитки. Короткие смешанные напитки.	2/0/2
Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов.	Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков. Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин.	2/0/2
Тема 9. Приготовление коктейлей-диджестивов	Коктейли групп сауэр и фрозен. Коктейли группы смэш. Приготовление коктейлей со сливками и с мороженым. Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским. Коктейли группы ойстер. Коктейли группы кордиа. Коктейли фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука». Коктейли с абсентом	2/0/2
Тема 10. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	Экзотические коктейли. Эксклюзивные коктейли.	2/0/2
Итого		20/4/20

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов интерактивных занятий
		очная форма
Раздел 1. Общие сведения о технологии коктейлей	<u>Лабораторное занятие.</u> Методы приготовления смешанных напитков	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей (экспериментальная работа)	2/2/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Составление технологической схемы и приготовление горячих смешанных напитков и их органолептическая оценка	2/0/2
	Контрольная работа №1	2/0/2
Раздел 2. Производство коктейлей и смешанных напитков	<u>Лабораторное занятие.</u> Составление технологической схемы и приготовление безалкогольных смешанных напитков	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Органолептическая оценка безалкогольных смешанных напитков (Бинарное лабораторное занятие)	2/2/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Составление технологиче-	2/0/2

	ской схемы и приготовление алкогольных смешанных напитков	
	<u>Лабораторное занятие.</u> Органолептическая оценка алкогольных смешанных напитков	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Составление технологической схемы и приготовление длинных смешанных напитков	2/0/2
	Составление технологической схемы и приготовление средних и коротких смешанных напитков	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Органолептическая оценка длинных, средних и коротких смешанных напитков	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Составление технологической схемы и приготовление коктейлей-аперитивов.	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Органолептическая оценка коктейлей-аперитивов.	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Составление технологической схемы и приготовление коктейлей-диджестивов (<i>Творческое занятие</i>)	2/2/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Органолептическая оценка коктейлей-диджестивов	2/0/2
	<u>Лабораторное занятие.</u> Органолептическая оценка экзотических и эксклюзивных коктейлей	2/0/2
	Контрольная работа №2	2/0/2
Итого		34/6/34

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к собеседованиям	12	-
Подготовка к технологическим диктантам	12	-
Подготовка к тестированию	12	-
Подготовка к контрольным точкам в виде контрольных работ	12	-
Подготовка к экзамену	-	6
ИТОГО	54	6

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология коктейлей» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология коктейлей»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Технология коктейлей»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология коктейлей»
4. Методические рекомендации по выполнению реферата

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Тема 1. Коктейли и смешанные напитки. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	1,2	1,4	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .
2	Тема 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей	1,2	1,2,3,4	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .
3	Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей	1,2	2,3,4	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .
4	Тема 4. Особенности употребления коктейлей	2	1,2,3	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .
5	Тема 5. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	1,2	1,3	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .
6	Тема 6. Приготовление алкогольных смешанных напитков	2	2,3,4	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .
7	Тема 7. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	1,2	3,4	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .
8	Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов.	2	3,4	https://ligabar.ru/shkola-ba ; https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional .

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология коктейлей» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «технология коктейлей» проводится в виде экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная точка №1 по темам 1-4	30
	Контрольная точка №2 по темам 5-10	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 5
Теоретический вопрос №2 (оценка знаний)	до 5
Задача (оценка умений и навыков)	до 6

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 70 до 84 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 54 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология коктейлей»

Вопросы для собеседования

Тема 1. Коктейли и смешанные напитки. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

1. Когда появился первый коктейль? Что такое смешанный напиток?
2. Как влияют смешанные напитки на организм человека?
3. Какие алкогольные напитки получают на основе зернового спирта?
4. В чем различие технологий производства водки и виски?
5. Назовите основные марки шотландского, ирландского и американского виски. Как употребляют эти напитки?
6. Каковы общие черты и особенности горьких настоек и бальзамов?

Тема 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей

1. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей.
2. Смягчающе - сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей.
3. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей.
4. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков.

Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей

1. Классификация крепких алкогольных компонентов
2. Классификация и типы вин
3. Классификация и виды пива
4. Классификация безалкогольных напитков, используемых для приготовления коктейлей.

Тема 4. Особенности употребления коктейлей

1. Как употребляются напитки на основе текилы и рома?
2. Каковы особенности употребления арманьяка и граппы?
3. Какие ликеры изготавливаются на основе трав? Каковы особенности их употребления?.
4. Какие ликеры относятся к эмульсионным? Каковы особенности их употребления?
5. Каковы особенности производства и употребления сакэ?

Тема 5. Приготовление безалкогольных смешанных напитков

1. Для чего употребляются безалкогольные смешанные напитки и коктейли?
2. Какие компоненты входят в состав безалкогольных смешанных напитков?
3. Каковы основные характеристики безалкогольных аперитивов?
4. Назовите методы приготовления безалкогольных аперитивов.

Тема 6. Приготовление алкогольных смешанных напитков

1. Чем отличаются коктейли «Флорида» и «Вирджин Мэри»?
2. Каковы особенности приготовления эг-ног?
3. Что представляют собой флипы? Чем отличаются флипы от эг-ногов?
4. Каковы особенности приготовления балкольных физов? В чем отличие физов от флипов?
5. Какие алкогольные смешанные напитки подают безо льда? Назовите их рецептуры.

Тема 7. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков

1. Хайболы.
2. Коллинзы.
3. Кулеры.
4. Рикки.
5. Швеппес.
6. Средние смешанные напитки. Короткие смешанные напитки.

Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов.

1. Приготовления коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков;
2. Приготовления коктейлей-аперитивов на основе ароматизированных вин.

Тема 9. Приготовление коктейлей-диджистивов

1. Компоненты для приготовления коктейлей групп сауэр и фрозен;
2. Компоненты для приготовления коктейлей группы смэш;
3. Компонента для приготовления коктейлей со сливками и с мороженым;
4. Компоненты для приготовления слоистых коктейлей;
5. Компоненты для приготовления коктейлей с шампанским;

Тема 10. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

1. Компоненты для приготовления экзотических коктейлей;
2. Компоненты для приготовления эксклюзивных коктейлей.

Примерные вопросы для технологического диктанта

Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей

1. База является основой для построения любого смешанного напитка и должна превалировать в составе напитка, придавать ему тон, выявлять его вкус и характер. В классическом варианте построения коктейлей в роли базы выступает один натуральный напиток (алкогольный или безалкогольный), но возможно и сочетание различных напитков.

2. По содержанию алкоголя базы подразделяются на: крепкоалкогольную (от 20% об. спирта), среднеалкогольную (9-20% об. спирта), слабоалкогольную (до 9% об. спирта).

3. К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара до 2% относятся водка, джин, виски, ром, коньяк, фруктово-ягодное бренди. На их основе составлено выше половины рецептур современных смешанных напитков. При составлении рецептур смешанных напитков классические базы могут состоять из одного напитка, но возможно сочетание классических баз. В этом случае лучше использовать сочетание дистиллятов с фруктово-ягодными бренди.

4. К крепкоалкогольным базам с содержанием сахара выше 10% относятся фруктово-ягодные и ароматные (крепкие) ликеры, сладкие и полусладкие наливки и настойки. В роли базы напитки используются частично и прекрасно сочетаются с классическими базами (водка + вишневый ликер).

5. К среднеалкогольным базам с содержанием сахара до 10% относятся крепкие вина, такие, как портвейн, херес, мадера, марсала; ароматизированные вина (вермут), десертные вина (мускат, токай, кагор). В роли базы эти напитки используются частично, в приготовлении некоторых групп смешанных напитков – флипов, коктейлей-аперитивов, хайболлов.

Тема 6. Приготовление алкогольных смешанных напитков

1. В большинстве случаев для приготовления смешанных напитков необходим пищевой лед. Используют лед различной степени измельчения. Для смешивания напитков, приготавливаемых в малом объеме, лучше брать кусочки льда величиной с грецкий орех: такой лед не успевает быстро растаять и заметно разбавить напиток.
2. Перед подачей напитков охлаждают и посуду. Делают это таким образом: стаканы или бокалы ставят кверху дном на лед и держат до тех пор, пока их стенки не запотевают. Можно охладить бокал и другим способом: положить в него кусочек льда, взять за ножку большим и указательным пальцами и сделать несколько вращательных движений так, чтобы кусочек льда вращался в бокале. Затем образовавшуюся воду слить, заполнить стакан напитком и сразу подать посетителю.
3. Последовательность приготовления смешанных напитков в шейкере такова: пока шейкер охлаждается, приготавливают все необходимые компоненты; потом шейкер освобождают ото льда и заполняют новым; туда же заливают все компоненты, прочно закрывают фильтром и колпачком, обертывают чистой салфеткой; шейкер поднимают и быстрыми, короткими движениями встряхивают в горизонтальном направлении. Встряхивание длится обычно 10—15 секунд; напитки, содержащие эмульгаторы, встряхивают на несколько секунд дольше.
4. Традиционно, напитки, содержащие только алкоголь, вина, непрозрачные ликеры и горькие настойки размешиваются. Напитки, в которые добавляются фруктовые соки и молочные продукты для смешивания, наоборот, взбалтываются.
5. Коблер. (от англ. — «длинный глоток»). Для приготовления коблеров используют крепкоалкогольные напитки или вина, сиропы или ликеры и фруктовые соки. Их отличие от других смешанных напитков заключается в том, что они ничем не разбавляются и содержат большое количество фруктов и ягод.

Примерные тестовые задания

Тема 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей

1. Смешанный напиток — это смесь:

- А) различных алкогольных и безалкогольных напитков
- Б) различных алкогольных напитков
- В) различных безалкогольных напитков
- Г) молочных напитков и сока

2. Коктейль — напиток, содержащий

- А) не более 5 различных компонентов, объемом не более 100 мл.
- Б) не более 6 различных компонентов, объемом не более 100 мл.
- В) не более 7 различных компонентов, объемом не более 100 мл.
- Г) не более 8 различных компонентов, объемом не более 100 мл.

3. Крепость смешанных алкогольных напитков и коктейлей

- А) всегда ниже, чем исходных алкогольных напитков
- Б) всегда выше, чем исходных алкогольных напитков
- В) одинакова, чем исходных алкогольных напитков

4. Шот дринки — напитки, где исходный объем смешанных напитков

- А) до 100 мл
- Б) до 200 мл
- В) до 250 мл
- Г) до 50 мл

5. Пати дринки — напитки для компаний где объем

- А) до 500 мл и более
- Б) до 100 мл

- В) до 250 мл
- Г) до 150 мл

Тема8 . Приготовление коктейлей-аперитивов.

1.Какими методами в барах готовят коктейли-аперитивы:

а) «Мартини драй»;	1. Билд
б) «Стар Найт»;	2. Бленд
в) «Негрони»;	3. Стир
г) «Манхэтген»	4. Шейк

2. Какие компоненты входят в состав коктейля-аперитива «Русский романс»?

- а) Водка
- б) Вермут «Мартини Драй»
- в). Ром
- г). Вермут «Мартини Бианко»
- д). «Ангостура»
- е). «Рижский бальзам»

3. Каким методом приготавливается коктейль «Адонис»?

- а) Бленд
- б). Шейк
- в). Стир
- г) Билд

4.Какие коктейли не следует подавать на аперитив?

- а). «Джин физ»
- б) «Кампари-оранж»
- в) Кир-империал»
- г) «Кармелита»

5. Какой напиток не является вермутом?

- а) «Чинзано»
- б) «Барберо»
- в) «Мартини»
- г). «Бакарди»

Тема9. Приготовление коктейлей-дежистивов

1. Коктейли-диджестивы употребляют:

- а) В качестве аперитива
- б) Во время еды
- в) После еды
- г) В течение дня

2. Коктейли группы сауэр состоят из:

- а) Крепкоалкогольного напитка и ликера
- б) Крепкоалкогольного напитка, лимонного сока, сахарной пудры
- в) Крепкоалкогольного напитка и апельсинового сока
- г) Крепкоалкогольного напитка, лимонного сока и содовой воды

3. Назовите компоненты для приготовления следующих коктейлей:

а) «Маргарита»;	1. Виски «Бурбон», лимонный сок, сахарный сироп
б) «Сауэр»;	2. Водка, лимонный сок
в) «Камикадзе»	3. Текила, лимонный сок, ликер «Куантро»

4. Укажите компоненты, входящие в состав каждого из перечисленных коктейлей:

а) «Кайпиринья»; б) «Дайкири»	1. Кашаса 2. Сахарный сироп (сахарная пудра) 3. Сок лимона (лайма) 4. Ликер «Куантро» 5. Ром «Бакарди» светлый
----------------------------------	--

5. Метод приготовления коктейля «Фрозен Маргарита»

- а) Шейк
- б) Билл
- в) Бленд
- г) Халф-энд-халф

Типовые контрольные работы для студентов очной формы обучения

Контрольная точка № 1 (темы 1-4)

Вариант 1.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Какие технологические требования к приготовлению молочных напитков и эг-ног (5баллов)

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения, навыки):

Дать оценку состава компонентов для приготовления алкогольных напитков (4 баллов)

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Выявить какие компоненты входят в состав дейзи(6 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить схему приготовления флипа(15 балла)

Вариант 2.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Смешанные безалкогольные напитки (5 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения, навыки):

Дать сравнительная характеристику физы, и дейзи (4 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Определить какие компоненты необходимы для приготовления слинги(6 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить схему приготовления смешанного напитки на основе пива (15 баллов).

Контрольная точка № 2 (тема 5-10)

Вариант 1.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Технология приготовления экзотических коктейлей (5 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения, навыки):

Дать сравнительную характеристику коктейлей -аперитивов (4 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Определить какие компоненты необходимы для приготовления эксклюзивных коктейлей (6 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить рецепт приготовления коктейль «Чивава»(15 баллов).

Вариант 2.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Какие компоненты входят в состав коктейля «Розовая пантера»? (5 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения, навыки):

Дать сравнительную характеристику коктейлей –аперитива и Чинзано (4 балла).

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать характеристику коктейля «Пина Колада» (10 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить рецепт приготовления экзотического коктейля (15баллов).

Тематика рефератов

1. Культура застолья.
2. Напитки в питании народов мира.
3. Водка как компонент коктейлей
4. Арак как компонент коктейлей
5. Джин как компонент коктейлей
6. Ром и кашаса как компонент коктейлей
7. Мескаль и текила как компонент коктейлей
8. Граппа как компонент коктейлей
9. Использование ликеров в технологии коктейлей
10. Коктейли на основе вин.
11. Коктейли на основе водки
12. Коктейли на основе метаксы
13. Растительные компоненты коктейлей
14. Экзотические фрукты как компоненты коктейлей
15. Цитрусовые культуры как компоненты коктейлей

Вопросы для подготовки к экзамену

Теоретические вопросы

1. Коктейли и смешанные напитки. Общие сведения.
2. Классификация смешанных напитков и коктейлей.
3. Методы приготовления смешанных напитков.
4. Оформление коктейлей.
5. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей.
6. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей.
7. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей.
8. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков.
9. Лед, его назначение и виды.
10. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.
11. Крепкие алкогольные компоненты.
 1. Вина как компонент коктейлей
 2. . Пиво как компонент коктейлей
 3. . Безалкогольные напитки как компонент коктейлей
12. Коктейли-дежистивы.
13. Коктейли-апперитивы.
14. Горячие смешанные напитки.
15. Холодные смешанные напитки.
16. Коктейли на основе кофе.
17. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Аперитивы и освежающие напитки.
18. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Молочные напитки и эг-ноги.
19. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Флипы.
20. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Физы.

21. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Напитки с фруктами, мороженым, сливками.
22. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Шербеты.
23. Приготовление алкогольных смешанных напитков. Эг-ноги и флипы.
24. Приготовление алкогольных смешанных напитков. Физы, дейзи и слинги
25. Приготовление длинных смешанных напитков. Хайболы.
26. Приготовление длинных смешанных напитков. Коллинзы.
27. Приготовление длинных смешанных напитков. Кулеры.
28. Приготовление длинных смешанных напитков. Рикки.
29. Приготовление длинных смешанных напитков. Швеппес.
30. Средние смешанные напитки.
31. Короткие смешанные напитки.
32. Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков.
33. Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин.
34. Приготовление коктейлей-диджестивов. Коктейли групп сауэр и фрозен.
35. Приготовление коктейлей-диджестивов. Коктейли группы смэш.
36. Приготовление коктейлей-диджестивов. Приготовление коктейлей со сливками и с мороженым.
37. Приготовление коктейлей-диджестивов. Слоистые коктейли.
38. Приготовление коктейлей-диджестивов. Коктейли с шампанским.
39. Приготовление коктейлей-диджестивов. Коктейли группы ойстер.
40. Приготовление коктейлей-диджестивов. Коктейли группы кордиа.
41. Приготовление коктейлей-диджестивов. Коктейли фраппе и мист.
42. Приготовление коктейлей-диджестивов. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука».
43. Приготовление коктейлей-диджестивов. Коктейли с абсентом
44. Экзотические коктейли.
45. Эксклюзивные коктейли.

Практико-ориентированные задания

1. Привести схему приготовления коктейли группы ойсте
2. Привести схему приготовления коктейли группы кордиа
3. Привести схему приготовления коктейля фраппе
4. Привести схему приготовления коктейля с абсентом
5. Привести схему приготовления коктейля с ликером «Самбука».
6. Дать характеристику компонента для приготовления коктейля- мяты перечной
7. Дать характеристику компонента для приготовления коктейля- лайм
8. Дать характеристику компонента для приготовления коктейля- шампанского
9. Дать характеристику компонента для приготовления коктейля- цитрон
10. Дать характеристику компонента для приготовления коктейля- томатного сока

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Технология коктейлей», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная:

1. ЭБС Znanium: Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т.Н. Иванова –М.: НИЦ ИНФРА –М, 2015.-240с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=4637253>.
2. ЭБС «Лань»: Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков. [Электронный ресурс] / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/81570> — Загл. с экрана.

дополнительная:

1. "Спиртные напитки: Особенности брожения и производства / Э. Дж. Г. Ли, Дж. Р. Пигготт, под общ. ред. А. Л. Панасюка; пер. с англ. - СПб. : Профессия, 2006. - 552 с. - (Научные основы и технологии).
2. "Фараджаева, Е. Д. Общая технология бродильных производств : учебник для вузов / В. А. Федоров. - М. : Колос, 2002. - 408 с. - 179 р. 96 к.
3. "Лобунько, Н. А. Этюды о вине: история и современность : моногр. в 3-х кн. Кн. 1 : Анатомия вина и некоторых других пищевкусных продуктов / Н. А. Лобунько. - 2-е изд., испр. и доп. - Ставрополь : Бюро новостей, 2012. - 724 с. : ил. - 250 р.
4. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

-нет

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Школа барменов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ligabar.ru/shkola-ba>;
2. Бармен профессионал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ligabar.ru/shkola-barmenov/kurs-barmen-professional>.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Технология коктейлей» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, лабораторные занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение лабораторных заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

– изучить материал лекционных и лабораторных занятий в полном объеме по разделам курса;

– выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, технологическо-му диктанту, контрольной работе;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и лабораторных занятий для студентов очной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Microsoft Windows Server STDCORE All Lng License/Software Assurance Pack Academic OLV

16 Licenses Level E Additional Product Core Lic 1 Year (Соглашение/Agreement Open Value Subscription)

(Сублицензионный договор №12/014/16 от 12.12.2016 Open Value Subscription)

Kaspersky Total Security Russian Edition. 1000-1499 Node 1 year Educational Renewal (License

Лицензия №17E0-161208-050043-910-63), Сублицензионный договор №12/014/16 от 12.12.2016 Акт

Pr001507 от 15.12.16

Adobe Creative Cloud for teams – All Apps ALL (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe

InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom,

Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro)

(Сублицензионный договор №12/014/16 от 12.12.2016 Акт Pr001507 от 15.12.16)

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 251, площадь – 98,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 98 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон Invotone GM200 – 4 шт., LCD дисплей – 1 шт., документ-камера

		AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий практического типа (ауд. № 265 (учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья), площадь – 51,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-ионометр «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Lab wineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета..
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:	
	1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 270 (площадь – 70,2 м ²)	2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета..
4	Учебная аудитория для групповых и	Оснащение: специализированная мебель на

	индивидуальных консультаций (ауд. № 270, площадь – 70,2 м ²).	25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета..
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 265 (учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья), площадь – 51,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-ионометр «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Lab wineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология коктейлей» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Автор

к.с.-х.н., доцент Романенко Е.С.

Рецензенты

к.с.-х.н., доцент Дрепа Е.Б.

д.с.-х.н., доцент Шабалдас О.Г.

Рабочая программа дисциплины «Технология коктейлей» рассмотрена на заседании кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья протокол №24 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Зав. кафедрой

к.с.-х.н., доцент Е.С. Романенко

Рабочая программа дисциплины «Технология коктейлей» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов протокол №6 от «11» мая 2022г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП

к.с.-х.н., доцент Е.С. Романенко

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология коктейлей»
по подготовке бакалавра по программе академической магистратуры
по направлению подготовки

19.03.02
шифр

Продукты питания из растительного сырья
направление подготовки

«Технология броидильных производств и виноделие»
Программа бакалавриата

Форма обучения – очная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий**

Очная форма обучения:

лекции – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 20ч.
практические (лабораторные) занятия –34ч., в том числе практиче-
ская подготовка - 34ч.,
самостоятельная работа – 54 ч.

Цель изучения дисциплины

Приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области изучения основных компонентов и технологии производства смешанных напитков и коктейлей разного вида.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Технология коктейлей» является дисциплиной по выбору.

**Компетенции, формируемые
в результате освоения дис-
циплины**

профессиональные (ПК):

- Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК-2.1);
- Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.2);

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе изу-
чения дисциплины**

Знания:

- (ПК-2.1) -Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья (22.003, D/02.6, Зн.1);
-Физические, химические, биохимические, биотехнологические,

- микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Зн.2);
- Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, Зн.5);
 - Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Зн.7);
 - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Зн.8);
 - Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, Зн.10);
 - **(ПК-3.2)**; Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, Зн.5);
 - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями(22.003, D/01.6, Зн.7);
 - Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, Зн.12)
- Умения:**
- **(ПК-2.1)**; Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, У.2);
 - Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями(22.003, D/02.6, У.3);
 - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, У.4);
 - Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.5);
 - Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по

качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.6);

- Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.7);

- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, У.8);

- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/02.6, У.9);

- **(ПК-3.2)**; Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ(22.003, D/01.6, У.2);

- Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях(22.003, D/01.6, У.4);

- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях(22.003, D/01.6, У.5);

- Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, У.8);

- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, У.9);

Навыки:

- **(ПК-2.1)**; Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства(22.003, D/02.6, Тд.1);

- Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями(22.003, D/02.6, Тд.2);

- Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции(22.003, D/02.6, Тд.4);

-Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Тд.5);

-Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/02.6, Тд.6);

- **(ПК-3.2)**; Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях(22.003, D/01.6, Тд.4);

-Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/01.6, Тд.5);

-Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья(22.003, D/01.6, Тд.6);

Раздел 1. Общие сведения о технологии коктейлей

Тема 1. Коктейли и смешанные напитки. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей

Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей

Тема 4. Особенности употребления коктейлей

Раздел 2. Производство коктейлей и смешанных напитков

Тема 5. Приготовление безалкогольных смешанных напитков

Тема 6. Приготовление алкогольных смешанных напитков

Тема 7. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков

Тема 8. Приготовление коктейлей-аперитивов.

Тема 9. Приготовление коктейлей-диджестивов

Тема 10. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 7 – экзамен

Автор:

доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н. Е.С.Романенко