

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 Технология коктейлей

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология коктейлей» является изучение технологии производства коктейлей, знакомство с их органолептическими особенностями и особенностями составов.

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 и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	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	знает Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья умеет 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) владеет навыками 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
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья умеет Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания владеет навыками Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология коктейлей» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология коктейлей» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии
Инженерная подготовка

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химииЕстественнонаучная подготовка

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химииПроектирование и оборудование технологических объектов

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии

Агрономия

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Пищевая химия

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Грибоводство

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Пищевая микробиология

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химииНИР по специальности

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Введение в технологию продуктов питания

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химииХимия отрасли

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии
Общая технология отрасли

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Агрономия
Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций
Естественнонаучная подготовка
Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
НИР по специальности
Программирование урожаев плодово-ягодных культур
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
Технология безалкогольных и лечебных напитков
Химия отрасли
Пищевая микробиология
Пищевая химия
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология пива и пивных напитков
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Экологическая и продовольственная безопасность
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
Биохимия
Инженерная подготовка
Общая технология отрасли
Основы овощеводства
Тепло- и хладотехника
Технологическая практика
Физическая и коллоидная химия
Электротехника и электроника
Введение в технологию продуктов питания
Грибоводство
Основы виноградарства
Основы садоводства
Ознакомительная практика
Органическая химия
Введение в профессиональную деятельность
Основы общей и неорганической химии
Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Основы виноградарства

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Основы садоводства

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Основы овощеводства

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Процессы и аппараты пищевых производств

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Технологическое оборудование

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Ознакомительная практика

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химии Технологическая практика

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химииТехнология пива и пивных напитков

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химииЭлектротехника и электроника

Агрономия

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Естественнонаучная подготовка

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

НИР по специальности

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Химия отрасли

Пищевая микробиология

Пищевая химия

Процессы и аппараты пищевых производств

Технология пива и пивных напитков

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Экологическая и продовольственная безопасность

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Биохимия

Инженерная подготовка

Общая технология отрасли

Основы овощеводства

Тепло- и хладотехника

Технологическая практика

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Введение в технологию продуктов питания

Грибоводство

Основы виноградарства

Основы садоводства

Ознакомительная практика

Органическая химия

Введение в профессиональную деятельность

Основы общей и неорганической химииТепло- и хладотехника

Агрономия
 Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций
 Естественнонаучная подготовка
 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
 НИР по специальности
 Программирование урожаев плодово-ягодных культур
 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
 Технология безалкогольных и лечебных напитков
 Химия отрасли
 Пищевая микробиология
 Пищевая химия
 Процессы и аппараты пищевых производств
 Технология пива и пивных напитков
 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
 Экологическая и продовольственная безопасность
 Аналитическая химия и физико-химические методы исследования
 Биохимия
 Инженерная подготовка
 Общая технология отрасли
 Основы овощеводства
 Тепло- и хладотехника
 Технологическая практика
 Физическая и коллоидная химия
 Электротехника и электроника
 Введение в технологию продуктов питания
 Грибоводство
 Основы виноградарства
 Основы садоводства
 Ознакомительная практика
 Органическая химия
 Введение в профессиональную деятельность
 Основы общей и неорганической химии
 Введение в профессиональную деятельность
 Освоение дисциплины «Технология коктейлей» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
 Производственный контроль на предприятиях отрасли
 Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности
 Виноделие зарубежных стран

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.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	144/4	36		54	54		За

в т.ч. часов: в интерактивной форме	4		8			
практической подготовки	20		34	36		

Семестр	Трудоемк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	144/4			0.12			

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров достиж ения компете нций
			всего	Лекции	Семинарск ие занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. 1. Общие сведения о технологии коктейлей									
1.1.		7	8	4		4				
1.2.		7	8	4		4				
1.3.		7	4	4						
1.4.		7	8	4		4				
2.	2 раздел. 2. Производство коктейлей и смешанных напитков									
2.1.		7	8	4		4				
2.2.		7	8	4		4				
2.3.		7	20	4		16				
2.4.		7	10	4		6				
2.5.		7	10	2		8				
2.6.		7	6	2		4	54			
	Промежуточная аттестация	3а								
	Итого		144	36		54	54			
	Итого		144	36		54	54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
---	------------------------------------	--

	Коктейли и смешанные напитки. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	4/-
	Основы построения смешанных напитков и коктейлей	4/-
	Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей	4/-
	Особенности употребления коктейлей	4/-
	Приготовление безалкогольных смешанных напитков	4/-
	Приготовление алкогольных смешанных напитков	4/-
	Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	4/-
	Приготовление коктейлей-аперитивов.	4/-
	Приготовление коктейлей-диджестивов	2/-
	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	2/-
Итого		36

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
	Методы приготовления смешанных напитков	лаб.	4
	Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей	лаб.	4
	Составление технологической схемы и приготовление горячих смешанных напитков и их органолептическая оценка	лаб.	4
	Составление технологической схемы и приготовление безалкогольных смешанных напитков	лаб.	4
	Органолептическая оценка безалкогольных смешанных напитков	лаб.	4
	Составление технологической схемы и приготовление алкогольных смешанных напитков	лаб.	4
	Органолептическая оценка алкогольных смешанных напитков	лаб.	2
	Составление технологической схемы и приготовление длинных смешанных напитков	лаб.	4
	Составление технологической схемы и приготовление средних и коротких	лаб.	4

	смешанных напитков		
	Органолептическая оценка длинных, средних и коротких смешанных напитков	лаб.	2
	Составление технологической схемы и приготовление коктейлей-аперитивов.	лаб.	4
	Органолептическая оценка коктейлей-аперитивов.	лаб.	2
	Составление технологической схемы и приготовление коктейлей-диджестивов	лаб.	4
	Органолептическая оценка коктейлей-диджестивов	лаб.	4
	Органолептическая оценка экзотических и эксклюзивных коктейлей	лаб.	4

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
	54

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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология коктейлей».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	.			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология коктейлей»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
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	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие							x	
	Виноделие зарубежных стран								x
	Грибоводство			x					
	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций						x		
	Естественнонаучная подготовка	x	x		x	x			
	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий						x		
	Научно-исследовательская работа							x	
	НИР по специальности						x		
	Основы виноградарства			x					
	Основы овощеводства				x				
	Основы садоводства			x					
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа								x

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Программирование урожаев плодово-ягодных культур						x		
	Проектно-технологическая практика					x		x	
	Промышленное строительство и инженерное оборудование							x	
	Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности								x
	Технологии виноделия						x	x	x
	Технологическая практика			x	x				
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						x		
	Технология безалкогольных и лечебных напитков							x	
	Технология бродильных производств и виноделие		x	x	x	x	x	x	x
	Технология пива и пивных напитков					x			
	Технология спирта и ликероводочного производства							x	
	Технология экзотических напитков							x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции						x		x
ПК-3.2:Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Агрономия						x		
	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие							x	
	Введение в технологию продуктов питания			x					
	Виноделие зарубежных стран								x
	Грибоводство			x					
	Инженерная подготовка		x	x	x				
	Общая технология отрасли		x						
	Ознакомительная практика		x						
	Основы виноградарства			x					
	Основы овощеводства				x				
	Основы садоводства			x					
	Программирование урожаев плодово-ягодных культур						x		
	Проектирование и оборудование технологических объектов					x	x		
	Проектно-технологическая практика					x		x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетен-ции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Промышленное строительство и инженерное оборудование							x	
	Процессы и аппараты пищевых производств					x			
	Технологии виноделия						x	x	x
	Технологическая практика			x	x				
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						x		
	Технология безалкогольных и лечебных напитков							x	
	Технология бродильных производств и виноделие		x	x	x	x	x	x	x
	Технология пива и пивных напитков					x			
	Технология спирта и ликероводочного производства							x	
	Технология экзотических напитков							x	

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 коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология коктейлей» проводится в виде Зачет.

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

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставить оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология коктейлей» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

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.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

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

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

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

1. Что такое технология приготовления коктейлей?
2. Какие основные методы смешивания коктейлей вы знаете?
3. В чем разница между шейкером и блендером?
4. Какие инструменты необходимы для приготовления коктейлей?
5. Что такое "дринк-билдинг" и как он применяется?
6. Как правильно использовать барную ложку?
7. Что такое "дринк-стейр" и для чего он нужен?
8. Какие основные типы коктейлей существуют?
9. Что такое "миксология"?
10. Как правильно подобрать лед для коктейлей?
11. Какие виды льда используются в коктейлях?
12. Что такое "дринк-дастинг" и как его применять?
13. Как правильно наливать напитки в шейкер?
14. Что такое "дринк-гарниш" и как его использовать?
15. Какие основные правила подачи коктейлей?
16. Как правильно охлаждать бокал для коктейля?
17. Что такое "дринк-лайнинг" и как его делать?
18. Какие основные ингредиенты используются в коктейлях?
19. Как правильно измерять ингредиенты для коктейлей?
20. Что такое "дринк-сироп" и как его готовить?
21. Какие основные типы алкоголя используются в коктейлях?
22. Как правильно сочетать ингредиенты в коктейле?
23. Что такое "дринк-биттер" и как его использовать?
24. Как правильно взбивать коктейли в шейкере?
25. Что такое "дринк-фильтрация" и для чего она нужна?
26. Как правильно украшать коктейли?
27. Какие основные ошибки допускают при приготовлении коктейлей?
28. Что такое "дринк-слоистость" и как ее добиться?

29. Как правильно использовать миксер для коктейлей?
30. Что такое "дринк-настойка" и как ее готовить?
31. Какие основные правила хранения ингредиентов для коктейлей?
32. Как правильно подбирать бокалы для коктейлей?
33. Что такое "дринк-ароматизация" и как ее применять?
34. Как правильно использовать фрукты и ягоды в коктейлях?
35. Что такое "дринк-ферментация" и как ее использовать?
36. Как правильно готовить безалкогольные коктейли?
37. Что такое "дринк-квас" и как его использовать в коктейлях?
38. Как правильно использовать травы и специи в коктейлях?
39. Что такое "дринк-смузи" и как его готовить?
40. Какие основные тенденции в мире коктейлей на сегодняшний день?

Примерные темы рефератов

1. История возникновения коктейлей: Проследите развитие коктейлей от их зарождения до современности.
2. Классификация коктейлей: Изучите различные классификации коктейлей по типам, ингредиентам и методам приготовления.
3. Алхимия вкусов: Роль ингредиентов в создании сбалансированного вкуса коктейля.
4. Технология приготовления коктейлей: Обзор методов, таких как шейк, стир, билд, бленд и свизл.
5. Модернистская миксология: Использование современных технологий и ингредиентов в приготовлении коктейлей.
6. Психология цвета и аромата в коктейлях: Как визуальная и ароматическая составляющие влияют на восприятие вкуса.
7. Эксперименты в коктейльной индустрии: Влияние научных и технологических открытий на разработку новых коктейлей.
8. Коктейли и культура: Роль коктейлей в различных культурах и их эволюция в обществе.
9. Здоровый подход к коктейлям: Использование органических и низкокалорийных ингредиентов.
10. Технология домашнего барменства: Оборудование и техники приготовления коктейлей в домашних условиях.
11. Коктейли в эпоху digital: Влияние социальных сетей и цифровых технологий на популярность и развитие коктейльной культуры.
12. Этика и устойчивость в коктейльной индустрии: Ответственное потребление и устойчивое производство ингредиентов.
13. Миксология с научным подходом: Использование химии и физики для улучшения текстуры и вкуса коктейлей.

1. Что такое технология приготовления коктейлей?
2. Какие основные методы смешивания коктейлей вы знаете?
3. В чем разница между шейкером и блендером?
4. Какие инструменты необходимы для приготовления коктейлей?
5. Что такое "дринк-билдинг" и как он применяется?
6. Как правильно использовать барную ложку?
7. Что такое "дринк-стейр" и для чего он нужен?
8. Какие основные типы коктейлей существуют?
9. Что такое "миксология"?
10. Как правильно подобрать лед для коктейлей?
11. Какие виды льда используются в коктейлях?
12. Что такое "дринк-дастинг" и как его применять?
13. Как правильно наливать напитки в шейкер?
14. Что такое "дринк-гарниш" и как его использовать?

15. Какие основные правила подачи коктейлей?
16. Как правильно охлаждать бокал для коктейля?
17. Что такое "дринк-лайнинг" и как его делать?
18. Какие основные ингредиенты используются в коктейлях?
19. Как правильно измерять ингредиенты для коктейлей?
20. Что такое "дринк-сироп" и как его готовить?
21. Какие основные типы алкоголя используются в коктейлях?
22. Как правильно сочетать ингредиенты в коктейле?
23. Что такое "дринк-биттер" и как его использовать?
24. Как правильно взбивать коктейли в шейкере?
25. Что такое "дринк-фильтрация" и для чего она нужна?
26. Как правильно украшать коктейли?
27. Какие основные ошибки допускают при приготовлении коктейлей?
28. Что такое "дринк-слоистость" и как ее добиться?
29. Как правильно использовать миксер для коктейлей?
30. Что такое "дринк-настойка" и как ее готовить?
31. Какие основные правила хранения ингредиентов для коктейлей?
32. Как правильно подбирать бокалы для коктейлей?
33. Что такое "дринк-ароматизация" и как ее применять?
34. Как правильно использовать фрукты и ягоды в коктейлях?
35. Что такое "дринк-ферментация" и как ее использовать?
36. Как правильно готовить безалкогольные коктейли?
37. Что такое "дринк-квас" и как его использовать в коктейлях?
38. Как правильно использовать травы и специи в коктейлях?
39. Что такое "дринк-смузи" и как его готовить?
40. Какие основные тенденции в мире коктейлей на сегодняшний день?

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

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

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения учебной дисциплины «Технология коктейлей» обусловлена формой обучения студентов (очная), 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. Лабораторные 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 практических и творческих 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 устному опросу, контрольной работе или коллоквиуму;
- 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.

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, коллоквиумов по теоретическому курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
2. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	265/ФА ЗР	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., доска учебная - 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.; pH-метр-ионометр «Эксперт-pH» – 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 Labwine and Beer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		265/ФА ЗР	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., доска учебная - 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.; pH-метр-ионометр «Эксперт-pH» – 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 Labwine and Beer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда

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 промежуточной аттестации 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);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология коктейлей» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

_____ старший преподаватель , - Новак Мария Сергеевна

Рецензенты

_____ доцент , кандидат с.-х. наук Лобанкова Ольга
Юрьевна

_____ доцент , кандидат с.-х. наук Голубь Анна Сергеевна

Рабочая программа дисциплины «Технология коктейлей» рассмотрена на заседании Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 27 от 10.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой _____ Романенко Елена Семеновна

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

Руководитель ОП _____