

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология приготовления напитков»

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Хаджаева А.А., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	2 (по очной форме)/ 3(по заочной форме)
Семестр(ы)	4 (по очной форме)/5 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология приготовления напитков» является: формирование знаний, умений и владений в области теоретических и практических навыков приготовления безалкогольных напитков.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология приготовления напитков»:

- ознакомить учащихся с основными понятиями дисциплины;
- изучить виды инвентаря, посуды и аксессуаров для безалкогольных напитков;
- изучить классификацию безалкогольных напитков в зависимости от исходного сырья;
- изучить отличительные особенности производства, хранения и потребления;
- содействовать формированию общепрофессиональных компетенций, связанных с умением использовать на практике базовых знаний и принципов технологии приготовления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология приготовления напитков» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 4 семестре (по очной форме), в 5 семестре (по заочной форме).

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Технология приготовления напитков» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Физиология питания».

Знания:

- физиологию пищеварения, обмена веществ и энергии,
- принципы рационального сбалансированного питания,
- классификацию пищевых веществ и их значение для организма,
- влияние отдельных компонентов пищи на здоровье человека,
- нормы потребления белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов,
- гигиенические требования к качеству продуктов питания.

Умения:

- определять состав и калорийность рациона питания,
- составлять рацион питания исходя из потребностей организма,
- интерпретировать лабораторные анализы крови и мочи относительно дефицита питательных веществ,
- консультировать население по вопросам правильного питания и профилактики заболеваний,
- давать рекомендации по коррекции нарушений питания.

Навыки и (или) опыт деятельности:

- расчета энергетической ценности продуктов и составления меню,
- диагностики недостатка микроэлементов и витаминов,

- консультации пациентов с различными заболеваниями относительно диеты и режима питания,
- выявления вредных привычек в питании и разработки индивидуальной стратегии питания,
- самостоятельной интерпретации научной литературы по вопросам питания и здоровья.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «Технология продукции детского питания»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) Профессиональные компетенции:

ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-2	ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологические процессы производства продукции общественного питания и специализированные пищевые продукты, факторы влияющие на эффективность производства	разрабатывать мероприятия по улучшению эффективности технологических процессов	методами анализа и оптимизации производственных процессов.
	ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции	стандарты качества и безопасности пищевой продукции, принципы прослеживаемости производства	контролировать качество и безопасность выпускаемых продуктов, отслеживать цепочку поставок сырья и готовой	способами контроля качества и стандартами сертификации продукции

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	общественного питания и специализированных пищевых продуктов		продукции	
	ПК-2.3 Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	устройство и назначение технологического оборудования, технологические регламенты и инструкции	проверять соответствие режимов производства установленным параметрам и правилам эксплуатации оборудования	навыками проверки правильности эксплуатации оборудования и соблюдения технических инструкций
ПК-3	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	алгоритмы планирования процессов обслуживания, законы гостеприимства, санитарные нормы и правила безопасности	рассчитывать потребность в ресурсах, распределять персонал, формировать график работы персонала, устанавливать приоритетные задачи	приемами оперативного планирования, навыками делегирования полномочий, алгоритмами расстановки работников
	ПК-3.2 Организует и координирует процессы обслуживания потребителей	организационную структуру службы обслуживания, функциональные обязанности персонала,	организовать рабочий процесс, распределять нагрузки, устранять конфликты,	навыками координации коллективных действий, коммуникабельными техниками

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	предприятий питания	технология предоставления услуг	оперативно реагировать на запросы клиентов	общения с посетителями, приёмами разрешения конфликтных ситуаций
	ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания	критерии оценки качества обслуживания, методы сбора обратной связи, показатели эффективности работы персонала	выявлять недостатки в обслуживании, анализировать причины отклонений, предлагать меры по улучшению сервиса	методами мониторинга и анализа показателей качества обслуживания, приёмами аудита сервисных процессов, навыками формирования отчётов и принятия управленческих решений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 5 зачетные единицы (180 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3	3
Объем дисциплины в академических часах	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	55,25	11,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	4
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	36	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	124,75	168,75

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Экзамен - 4 семестр	Экзамен - 5 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемос ти, форма промежуто чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения»	3		6					20	29	Эссе
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»	3		6					20	29	Тест
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	3		6					21	30	Реферат
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»	3		6					21	30	Тест
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	3		6					21	30	Тест
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	3		6					21, 75	30, 75	Реферат
Консультация									1	
Промежуточная аттестация по дисциплине									0,25	
Контроль промежуточной аттестации										Экзамен
Итого за весь период	18		36					124 ,75	180	
для заочной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.				СР, час	Итого часов	Форма текущего			
	Л	ПЗ	ЛР	КР						

	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП	/ КП	.		контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения»	1		1					28	30	Эссе
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»			1					28	29	Тест
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	1		1					28	30	Реферат
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»			1					28	29	Тест
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	1		1					28	30	Тест
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	1		1					28, 75	30, 75	Реферат
Консультация	1									
Промежуточная аттестация по дисциплине	0,25									
Контроль промежуточной аттестации										Экзамен
Итого за весь период	4		6					168 ,75	180	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-2, ПК-3	
Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения»	29	+	2
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»	29	+	2
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	30	+	2
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и	30	+	2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-2, ПК-3	
рецептура»			
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	30	+	2
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	30,75	+	2
Консультация	1		
Промежуточная аттестация по дисциплине	0,25		
Итого	180		

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-2, ПК-3	
Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения»	30	+	2
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»	29	+	2
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	30	+	2
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»	29	+	2
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	30	+	2
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	30,75	+	2
Консультация	1		
Промежуточная аттестация по дисциплине	0,25		
Итого	180		

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения»

Рассмотрение классификации напитков по составу, происхождению и назначению. Исторический обзор развития напитка-произведений человечества: вина, пива, чая, кофе, соков и газировки.

Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»

Освоение физико-химических характеристик воды, сахара, кислоты, углекислоты и спиртов. Их влияние на вкус, аромат и консистенцию напитков.

Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»

Изучение способов ферментации, дистилляции и выдержки алкоголя. Алкогольные напитки домашнего и промышленного производства: вино, пиво, водка, коньяк и др.

Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»

Овладение основными рецептами безалкогольных напитков: лимонадов, квасов, компотов, коктейлей, чайных смесей и энергетических напитков.

Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»

Ознакомление с напитками этнических традиций и региональных особенностей: медовуха, глинтвейн, айран, кумыс, матэ и прочее. Исследование культуры потребления напитков в разных странах мира.

Тема 6. «Безопасность и качество напитков»

Получение знаний о стандартах качества, санитарных нормах и правилах безопасного обращения с ингредиентами и оборудованием при приготовлении напитков. Изучается контроль качества продукции и предотвращение порчи и инфекций.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

<i>для очной формы обучения</i>		
Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения»	20	Эссе
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»	20	Тест
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	21	Реферат
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»	21	Тест
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	21	Тест
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	21,75	Реферат
<i>для заочной формы обучения</i>		
Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1.	28	Эссе

«Классификация напитков и история их возникновения»		
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»	28	Тест
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	28	Реферат
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»	28	Тест
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	28	Тест
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	28,75	Реферат

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Mircsft Wrd. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Rman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет, диф. зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Классификация напитков и	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>

история их возникновения»			
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»	Лекция-диалог	Тест	Не предусмотрено
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	Обзорная лекция	Реферат	Не предусмотрено
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»	Обзорная лекция	Тест	Не предусмотрено
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	Лекция-диалог	Тест	Не предусмотрено
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	Обзорная лекция	Реферат	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla Firefox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.cm Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.plpred.cm
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://jurnal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicn.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Технология приготовления напитков**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения»	ПК-2, ПК-3	Эссе
Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»	ПК-2, ПК-3	Тест
Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»	ПК-2, ПК-3	Реферат
Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»	ПК-2, ПК-3	Тест

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»	ПК-2, ПК-3	Тест
Тема 6. «Безопасность и качество напитков»	ПК-2, ПК-3	Реферат

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Классификация напитков и история их возникновения» Примерный перечень тем для эссе

1. Эволюция напитков от древности до наших дней.
2. Культурные и исторические предпосылки возникновения виноделия.
3. Воздействие климата и географии на формирование национальных напитков.
4. Появление и развитие алкогольной промышленности в Европе.
5. Традиции потребления безалкогольных напитков в разных регионах мира.
6. Роль напитков в традициях гостеприимства народов мира.

Тема 2. «Физико-химические основы приготовления напитков»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Какие физические явления происходят при нагревании жидкости?
 - a) Концентрация растворённых частиц увеличивается.
 - b) Вязкость раствора уменьшается.
 - c) **Происходит испарение части жидкости.**
 - d) Происходят химические реакции окисления.
2. Какой показатель характеризует степень сладости напитка?
 - a) Кислотность.
 - b) Плотность.
 - c) **Содержание сахаров.**
 - d) Температура кипения.
3. За счёт какого компонента достигается прозрачность алкогольного напитка?
 - a) Натрия хлорида.
 - b) Хлористого калия.
 - c) **Активированного угля.**
 - d) Лимонной кислоты.
4. Какой химический процесс вызывает брожение виноградного сока?
 - a) Гидролиз.
 - b) Ферментацию.
 - c) **Алкогольное брожение.**
 - d) Денатурацию белка.
5. Какое свойство влияет на сохранение аромата напитка?
 - a) Количество спирта.
 - b) Скорость фильтрации.
 - c) **Степень герметичности тары.**
 - d) Продолжительность хранения.

Тема 3. «Технология приготовления алкогольных напитков»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Современные технологии производства игристых вин.
2. Химические и биологические процессы, происходящие при изготовлении пива.
3. Особенности производства крепких спиртных напитков (водка, ром, джин).
4. Влияние климатических факторов на созревание вин.
5. Выбор сырья и воздействие технологий на органолептику алкогольных напитков.
6. Современные методы стерилизации и пастеризации алкоголя.

Тема 4. «Безалкогольные напитки: производство и рецептура»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Какой процесс лежит в основе изготовления натурального кваса?
 - a) Гомогенизация.
 - b) Микрофильтрация.
 - c) **Спонтанное брожение.**
 - d) Термическая обработка.
2. Что придаёт безалкогольным напиткам газированную структуру?

- a) Добавление соды.
 - b) Растворение азота.
 - c) **Растворение диоксида углерода.**
 - d) Перемешивание ингредиентов.
3. Основным источником органических кислот в натуральных соках являются:
- a) Вода.
 - b) Сахара.
 - c) **Плоды растений.**
 - d) Красители.
4. Какая стадия необходима для длительного хранения безалкогольного напитка?
- a) Эмульсификация.
 - b) Сорбция.
 - c) **Пастеризация.**
 - d) Сублимация.
5. Почему минеральные воды имеют разный вкус?
- a) Различие цветовой гаммы бутылок.
 - b) Упаковка напитков.
 - c) **Химический состав минеральных солей.**
 - d) Форма бутылки.

Тема 5. «Специальные напитки и культура потребления»

Примерный перечень тестовых заданий

1. Название традиционного русского горячего напитка из мёда и пряностей:
- a) Чай матча.
 - b) Латте.
 - c) **Сбитень.**
 - d) Айран.
2. Как называется традиционный японский напиток из ферментированных листьев зелёного чая?
- a) Капучино.
 - b) Ромашка.
 - c) **Матча.**
 - d) Мате.
3. Какой национальный русский напиток традиционно готовят на дрожжевом растворе и настаивают с добавлением трав?
- a) Квас.
 - b) Сидр.
 - c) **Хлебный настой.**
 - d) Коктейль.
4. Напиток, приготовленный путем сбраживания молока кобылы, известен как:
- a) Тан.
 - b) Кумыс.
 - c) **Айран.**
 - d) Живица.
5. Итальянский кофейный напиток, состоящий из эспрессо, вспенённого молока и молочной пенки, называется:
- a) Американо.
 - b) Маккиато.
 - c) **Капучино.**
 - d) Латте.

Тема 6. «Безопасность и качество напитков»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Нормативные требования к хранению и упаковке напитков.
2. Вредоносные микроорганизмы и токсины в напитках.
3. Система контроля качества напитков на предприятии.
4. Лабораторные методы определения фальсификации напитков.
5. Влияние пищевых добавок на качество и безопасность напитков.
6. Законодательные аспекты контроля качества питьевой воды.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен

1. Основные типы алкогольных напитков и их классификация.
2. Физико-химические основы приготовления алкогольных напитков.
3. Особенности технологии приготовления белого и красного вина.
4. Продукты брожения и их роль в пивоварении.
5. Технология производства безалкогольных напитков.
6. Что такое экстрагирование и каким образом оно применяется в производстве напитков?
7. Примеры традиционных русских напитков и их характеристика.
8. Отличия метода шампанизации от естественного брожения.
9. Химические составляющие, формирующие вкус напитка.
10. Санитарные нормы и требования к производственному помещению.
11. Источники загрязнений в напитках и их профилактика.
12. Что такое пастеризация и зачем она применяется?
13. Как контролируется стабильность и долговечность напитка?
14. Чем обусловлена высокая популярность зеленых чаёв в Азии?
15. Какие опасности несут нитраты и нитриты в напитках?
16. Как определить срок годности напитка по маркировке?
17. Как оценить вкус напитка и провести дегустацию?
18. Как влияют температура и влажность воздуха на сохранность напитков?
19. Почему важен контроль уровня pH в напитках?
20. Чем отличаются классические и коммерческие сорта кофе?

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания				
1.	Задание закрытого типа	Название традиционного русского горячего напитка из мёда и пряностей: e) Чай матча. f) Латте. g) Сбитень. h) Айран.	g	2
2.		Как называется традиционный японский напиток из ферментированных листьев зелёного чая? e) Капучино. f) Ромашка. g) Матча. h) Мате.	g	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
3.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Какой национальный русский напиток традиционно готовят на дрожжевом растворе и настаивают с добавлением трав? е) Квас. ф) Сидр. г) Хлебный настой. д) Коктейль.	г	2
4.		Напиток, приготовленный путем сбраживания молока кобылы, известен как: е) Тан. ф) Кумыс. г) Айран. д) Живица.	г	2
5.		Итальянский кофейный напиток, состоящий из эспresso, вспенённого молока и молочной пенки, называется: е) Американо. ф) Маккиато. г) Капучино. д) Латте.	г) капучино	2
6.		Какой процесс лежит в основе изготовления натурального кваса?	Спонтанное брожение	3-5
7.		Что придаёт безалкогольным напиткам газированную структуру?	Растворение диоксида углерода	3-5
8.	Задание открытого типа	Основным источником органических кислот в натуральных соках являются:	Плоды растений	3-5
9.		Какая стадия необходима для длительного хранения безалкогольного напитка?	Пастеризация	3-5
10.		Почему минеральные воды имеют разный вкус?	Химический состав	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			минеральных солей	

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок 8 семестр				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания</i> (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
11.	Экзамен	В соответствии		По

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представле ния
		с установленным и кафедрой критериями		расписанию
Всего			50	
Итого			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69		
60–64	3 (удовлетворительно)	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Казаков, Е.Б., Лаврова, А.Г. Технология напитков. — Москва: ДеЛи принт, 2021. — 352 с.
2. Камышникова, В.К. Продукция функционального назначения. — Санкт-Петербург: Изд-во СПбГУ, 2022. — 240 с.
3. Малютенков, А.Л. Общая технология пищевых производств. — Москва: КолосС, 2020. — 320 с.
4. Радченко, Л.П. Производственно-технологическая лаборатория общепита. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. — 288 с.
5. Симонова, А.Ф. Охрана труда в организациях общественного питания. — Москва: Юрайт, 2021. — 192 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Дубцов, Г.Г. Практикум по технологии приготовления пищи. — Москва: Академия, 2020. — 240 с.
2. Грюнер, Л.Е. Справочник бармена. — Челябинск: Урал LTD, 2021. — 160 с.
3. Павлов, В.А. Напитки безалкогольные. — Краснодар: Кубань-Пресс, 2022. — 192 с.
4. Сафронова, Л.Н. Национальные напитки России. — Омск: ОмГАУ, 2020. — 256 с.
5. Тараненко, И.Ю. Технологии производства безалкогольной продукции. — Кемерово: КемТИПП, 2021. — 184 с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. _____ 1
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии — Росстандарт (roostest.ru)
2. _____ Эл
эктронная библиотека диссертаций eLibrary.ru
3. _____ П
ортал для профессионалов HoReCa (horeca-expo.ru)
4. _____ Ф
едеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (rospotrebnadzor.ru)
5. _____ М
еждународный научный портал Google Scholar (scholar.google.com)

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество

оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).