

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

_____ Дмитро БАБЕНКО

«10» _____ 2023 р.

Гарант освітньої програми

_____ Ірина БАНЄВА

«16» _____ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія бариста»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	2
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Шевчук Наталя Петрівна, старший викладач, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № _____ від « _____ » _____ 2023 року.

Завідувач кафедри _____ Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «17» _____ 2023 року.

Голова науково-методичної комісії _____ Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» _____ 2023 року.

Голова вченої ради _____ Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв

2023

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Вивчення дисципліни «Технологія бариста» включає велику кількість інформацію з приготування еспресо, капучино, лате, а також історію виникнення кави, організацію роботи кав'ярень. Для того, щоб отримати високоякісну каву, необхідно: якісні кавові зерна, правильний помел, кавове обладнання, майстерність бариста.</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>набуття здобувачами вищої освіти необхідних теоретичних знань та практичних навиків, які пов'язані з професійною діяльністю в барі при приготуванні кави, а також ознайомитися з рецептура сучасних коктейлей з використанням кавових зерен.</p>
<p>3. Компетентності</p>	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов</p> <p>- <i>Загальні компетентності</i> ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p>

	СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції 40/1,3 - практичні заняття 20/0,7 - самостійна робота 30/1,0

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
1.	Кавові зерна. Історія виникнення кави	6	6	4
2.	Помел зерна і екстракція. Обладнання для помела кавового зерна	4	2	4
3.	Обладнання для приготування кави	6	4	4
4.	Приготування еспресо	6	2	4
5.	Техніка роботи з молоком, вершками	6	2	6
6.	Методи приготування коктейлів на основі кави	6	2	4
7.	Робота з шоколадом та сиропами	6	2	4
Всього		40	20	30

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні – після представлення виконаного індивідуального завдання.
-----------------------------------	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max

1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	20	50
- тестовий контроль	1	8	10	10	20
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	10	20
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	10	10
Залік				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
-------------------	---

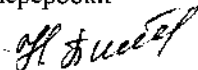
8. Інформаційні джерела	<p align="center">Базова література</p> <p>1. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа [Електронний ресурс]: навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2017.</p>
-------------------------	---

	<p>395 с.</p> <p>2. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів [Електронний ресурс]. Чернігів : НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.</p> <p>3. Карлсен З., Майклмен Дж. Нові кавові правила. Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. 213 с.</p> <p>4. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2005. 632 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <p>1. Афанасьєв І. Діловий етикет. К. : Альпрес, 2003. 187 с.</p> <p>2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 11с.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.</p> <p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дистанційної системи Moodle https://www.mnau.edu.ua: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи; - платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; - електронного депозитарію МНАУ – для

	<p>використання інформаційних матеріалів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо; - спілкування через електронну пошту vmkolesnyk@ukr.net та телефонний зв'язок; - індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни; - можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/faculty-okr#1619428368651-091c420c-9532) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Старший викладач кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Наталія ШЕВЧУК