

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



КАВОВА ІНДУСТРІЯ

спеціальність	131 «Прикладна механіка»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітні програми	«Обладнання переробних та харчових виробництв»	факультет	мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Карпенко Людмила Костянтинівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування», «Облік і аудит»
Науковий ступень – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.12 процеси і обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв,
Вчене звання – доцент кафедри процесів, апаратів та автоматизації харчових виробництв.
Досвід роботи – понад 34 роки.
Показники професійної активності:
- автор понад 150 наукових праць, зокрема публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, та публікацій, що включені до наукометричної бази Scopus;
- автор більше 30 навчально-методичних видань;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій.
Відмінник освіти України.
Дипломант конкурсу «Вища освіта Харківщини. Кращі імена», номінація «Декан факультету».

телефон

0679019055

електронна пошта

KarpenkoLK@btu.kharkiv.ua

дистанційна підтримка

[Moodle](#)

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	Надання студентам знань та навичок з області кавової індустрії, технологій обробки кави та її різновидам. Вивчення історії, культури та сучасних тенденцій споживання кави.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<p>знати: Історію кави та її роль у соціокультурному контексті. Основні етапи виробництва кави: вирощування, обробка, експорт. Різновиди кави (арабіка, робуста) та їх смакові властивості.</p> <p>вміти: Готувати різноманітні кавові напої, використовуючи різні методи (еспресо, фільтрова кава, френч-прес тощо). Розвивати навички дегустації кави та оцінювати її смакові властивості, аромат та якість. Володіти навичками ефективного обслуговування клієнтів у кав'ярнях, включаючи комунікацію та управління запитамі. Здійснювати підбір обладнання для всіх етапів виробництва кави.</p>
Обсяг і форми контролю:	3 кредити ECTS (90 годин): лекції – 12 годин, практичні – 18 годин; модульний контроль (2 модуля); самостійна робота – 60 годин; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення.</p> <p>ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ФК 3. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК 4. Здатність втілювати інженерні розробки у галузевому машинобудуванні з урахуванням технічних, організаційних, правових, економічних та екологічних аспектів за усім життєвим циклом машини: від проектування, конструювання, експлуатації, підтримання працездатності, діагностики та утилізації.</p> <p>ФК12. Здатність застосовувати сучасні інструменти, прилади, пристосування та ефективні методи діагностики технічного стану обладнання переробних і харчових виробництв.</p>	Програмні результати навчання	<p>PH 5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи</p> <p>PH 9. Обирати і застосовувати потрібне обладнання, інструменти та методи</p> <p>PH 16. Обирати і застосовувати сучасні методи діагностування обладнання переробних і харчових виробництв для визначення його технічного стану</p>

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Тема 1.	Вступ. Кавовий бізнес в Україні та за кордоном: стан, проблеми	ПЗ 1 (практичне заняття 1)	Кавові традиції народів світу. Еволюція кавового ринку в Україні.	Самостійна	Тенденції розвитку сучасного ринку кави в Україні.
Тема 2.	Кавовий бізнес: суб'єкти господарювання,	ПЗ 2	Етапи створення кавового бізнесу. Основні формати кав'ярень.		Основні формати кав'ярень.

	характеристика сировинної бази.		Характеристика суб'єктів господарювання		Країни виробники кави. Способи приготування та подачі кави. Посидання напоїв зі стравами. Правила проведення дегустації кави.
Тема 3.	Класифікація, особливості, товарознавчі характеристики, оцінка якості напоїв з кави і сировини для їх виробництва	ПЗ 3	Характеристик асортів кави. Класифікація кави.		
Тема 4.	Технологія напоїв з кави	ПЗ 4 ПЗ 5	Технологія, способи приготування та подачі кави		

Модуль 2.

Тема 5.	Матеріально-технічна база кав'ярень	ПЗ 4	Технічне оснащення кав'ярень. Механічне та теплове обладнання для виробництва кави. Особливості роботи бариста. Підготовка до чемпіонатів.	Самостійна робота	Підбір та розрахунок обладнання, характеристика спеціального інвентарю бариста.
Тема 6.	Технологічне обладнання для виробництва кави та кавових напоїв.	ПЗ 5 ПЗ 6			
Тема 7.	Організація робочого місця бариста	ПЗ 7, ПЗ 8			

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Всесвітній атлас кофе. Джеймс Хофманн. Вид.: «Пальміра», 2018.-256с.</p> <p>2. Кава. Біблія бариста: нові технології смаку./ сл.Денісов Д.І., Циро С.В. Вид.: «Інформаційна група «Ресторанні відомості», 2014.–176с.</p> <p>3. Максвелл Колонна Дешвуд. Словарь кофе. Вид.: Хліб – Сіль, 2018.-242с.</p> <p>4. Скотт Рао. Посібник професійного баристи. Вид.: Студія АртеміяЛебедева-2011.-200с.</p> <p>5. Севостьянов І. В. Експлуатація і обслуговування машин. Навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2006. 127 с.</p> <p>6. Монтаж, експлуатація і ремонт машин та обладнання переробних підприємств : навч. Посіб. Практикум / В. Ф. Ялпачик, О. П. Ломейко, В. Г. Циб, Ф.Ю. Ялпачик, К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, Т. О. Шпиганович / Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольськклі міської друкарні, 2014. 235 с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Свідло К.В. Карпенко Л.К. Конспект лекцій «Кавовий сервіс». ХНУМГ ім.О.М.Бекетова, 2023, 57 с.</p> <p>2. Свідло К.В. Карпенко Л.К. Методичні рекомендації до проведення практичних занять із навчальної дисципліни «Кавовий сервіс». ХНУМГ ім.О.М.Бекетова, 2023, 54 с</p>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю.

Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять.

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки поточного та підсумкового контролю (36–100 балів) відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50 до 50	50 % від усередненої оцінки за модулі підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усі відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.