

## СИЛАБУС

### навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ВК.4
Курс / семестр вивчення	2-й курс / 4 семестр
Кількість кредитів ЄКТС, годин	4 / 120
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 32 год.
	Практичні / практичні/ лабораторні заняття - 32 год.
	Самостійна робота - 56 год.
Види індивідуального завдання	Реферат та електронна презентація
Форма підсумкового контролю	залік
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подольян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
<b>Анотація навчальної дисципліни:</b>	
<p>Дисципліна «Технологія напоїв» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів. В основу вивчення дисципліни покладено формування базових знань з технології приготування гарячих, холодних напоїв та коктейлів, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Серед основних розділів дисципліни детально досліджуються: торгововиробнича структура барів та особливості організації роботи різних приміщень; загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації; барна карта та правила її складання; техніка приготування напоїв; характеристика основних компонентів; групи змішаних напоїв та теорія їх будовання. Завершується вивчення дисципліни у набутті знань та практичних навичок з приготування, подачі та реалізації напоїв у підприємствах ресторанного господарства.</p>	

<b>Мета навчальної дисципліни:</b>
вивчення виробництва і реалізації напоїв, набуття навичок вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення у якісному і різноманітному харчуванні, опанування студентами знаннями, теоретичними, практичними навичками та реалізація їх при виробництві напоїв закладами ресторанного господарства (ЗРГ), вміння діагностувати технології напоїв ЗРГ, як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів
<b>Мета орієнтована на формування у здобувачів таких компетентностей:</b>
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
<b>Програмні результати навчання:</b>
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
<b>Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:</b>
Визначити характеристику виробничого та технологічного процесів виробництва напоїв. Пояснити технологічні принципи створення та виробництва напоїв. Засвоїти класифікацію безалкогольних напоїв. Засвоїти асортимент і технологію слабоалкогольних напоїв. Розуміти технологію міцних цілющих напоїв на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження. Засвоїти лікєро-горілочні базові алкогольні напої. Засвоїти виноградні вина, їх особливості і класифікацію. Засвоїти особливості виробництва і бібліотеку вин. Розуміти асортимент і характеристику десертних та ароматизованих вин. Засвоїти шампанське та ігристі вина.

Розуміти технологію змішаних напоїв.

Уміти досліджувати закономірності формування асортименту напоїв ЗРГ, визначати перспективи його розвитку для різних контингентів споживачів;

Вивчити технологічні процеси виробництва напоїв як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі (технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Проводити діагностику технологічних процесів виробництва напоїв на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.

### **Зміст навчальної дисципліни:**

#### **Тема 1. Вступ. Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва напоїв**

Предмет і завдання дисципліни «Технологія напоїв». Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Поняття виробничого та технологічного процесів виробництва напоїв. Характеристика напоїв.

#### **Тема 2. Технологічні принципи створення та виробництва напоїв**

Характеристика сировини для виробництва алкогольних і безалкогольних напоїв. Технологічні процеси механічної та гідромеханічної обробки сировини. Технологічні принципи створення напоїв із заданими властивостями. Пріоритетні напрями технологічних та наукових досліджень на сучасному етапі виробництва напоїв.

#### **Тема 3. Класифікація безалкогольних напоїв**

Використання соків в приготуванні напоїв. Вітамінні напої з нетрадиційної сировини. значення напоїв в раціональному харчуванні. Технології і особливості приготування напоїв з яйцем. Історія приготування квасів, їх використання в харчуванні. Характеристика джулепів, фліпів, фізів, еґ-ногів. Характеристика компотів та киселів, їх значення у харчуванні людини.

#### **Тема 4. Асортимент і технологія слабоалкогольних напоїв**

Технологія виробництва та характеристика слабоалкогольного пива. Технологія виробництва та особливості безалкогольного пива. Правила подачі та вживання пива. Страви які подають до різних видів пива в різних країнах світу. Використання квасу в закладах ресторанного господарства. Різновиди квасу та способи їх приготування.

#### **Тема 5. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження**

Загальна характеристика бальзамів. Види речовин, що використовують при приготуванні бальзамів. Особливості приготування купажу бальзамів. Вимоги до якості бальзамів. Використання бальзамів в якості ароматизаторів різних видів напоїв.

#### **Тема 6. Лікери-горілчані базові алкогольні напої**

Вимоги до сировини. Класифікація лікерів за основною сировиною їх приготування. Технологія приготування лікерів за першим способом. Технологія приготування лікерів за другим способом. Строк витримки лікерів. Шкала вмісту спирту та цукру лікерів.

#### **Тема 7. Виноградні вина, їх особливості і класифікація.**

Виноградні вина та їх призначення. Характеристика стадій формування вина.

Характерні стадії дозрівання і старіння вина. Характерні процеси освітлення і стабілізації вина. Діяльність Міжнародної організації винограду і вина (МОВВ). Міжнародна і вітчизняна класифікація вина.

#### **Тема 8. Особливості виробництва і бібліотека вин. Первинне виноробство**

Технологічна схема отримання вина. Охарактеризуйте два основних способи переробки вина на сушло. Характеристика білого способу переробки винограду. Технологія виробництва білих столових вин та їх органолептичні показники. Технологія виробництва червоних столових вин та їх органолептичні показники. Характеристика способу отримання столових напівсухих та напівсолодких вин.

#### **Тема 9. Асортимент і характеристика десертних та ароматизованих вин**

Характерні властивості десертних вин. Основні марки десертних вин та їх характеристика. Ароматизовані вина та їх характерні особливості. Правила вживання вермутів і ароматизованих вин.

#### **Тема 10. Шампанське та ігристі вина**

Характеристика сировини, що використовується для приготування шампанських вин. Технологія виробництва шампанського. Методи виробництва шампанських вин. Світові фірми – виробники і марки шампанських вин. Технологія виробництва ігристих вин.

#### **Тема 11. Технологія змішаних напоїв**

Історія виникнення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв. Наливки, їх класифікація. Характеристика настоянок, способи їх приготування. Технологія пуншів, прогів та глінтвейнів. Характеристика боулів та технологія їх приготування. Напої на основі аперитивів, їх особливості. Характеристика змішаних напоїв на основі лікерів.

#### **Рекомендована література:**

1. Архіпов В. В., Іваннікова Э.І., Іваннікова Т. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник Київ : Фірма «ІНКОС», 2010. 360 с.
2. Іванов С. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2015. 402 с.
3. Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2008. 203 с.
4. Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., П'ятницька Г. Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : ЦУЛ, 2011. 584 с.
5. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручн. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 398 с.
6. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В. Л. Прибильський, З. М. Романова, В. М. Сидор [та ін.]. Київ : НУХТ, 2014. 310 с.

#### **Методи викладання, навчання:**

Проблемні лекції.  
Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.  
Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат, електронна презентація доповіді.

### Форми контролю успішності навчання:

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

*Поточний контроль* має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики семінарських занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;
- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту виконання інформативного реферату, наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Технологія напоїв» є *залік*.

Семестровий залік – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового заліку – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.

### Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумкова оцінка (залік) виставляється на підставі суми накопичених балів студентом, отриманих у ході поточного контролю, виконання індивідуального завдання.

#### *Схема розподілу балів:*

70 балів (поточний контроль)	30 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

#### *Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:*

45 балів (поточний контроль)	15 балів (контроль виконання індивідуального завдання)
---------------------------------	---

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) *Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;*
- 2) *Усне опитування;*
- 3) *Письмові роботи з засвоєння тем курсу;*
- 4) *Виконання завдань СРС.*

Оцінка за семестр з дисципліни, з якої передбачений залік, виставляється після

закінчення її вивчення (до початку екзаменаційної сесії) за результатами поточного та контролю виконання ІНДЗ (ваговий коефіцієнт – 0,3).

Залік отримує студент, який виконав всі види роботи, визначені в робочій програмі навчальної дисципліни й має достатню кількість балів за поточний контроль (не менше 45 балів) та за контроль виконання ІНДЗ (не менше 15 балів).

*Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:*

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL : <https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).

### **Політика курсу:**

#### ***Політика дотримання академічної доброчесності***

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

#### ***Комунікаційна політика***

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Технологія напоїв».

#### ***Політика щодо пропусків занять***

Студенти мають відвідувати лекційні й семінарські заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

***Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну***

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

***Політика щодо оскарження оцінювання***

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

***Бонуси***

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.