



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**
 Рік навчання **3**, семестр **6**
 Форма навчання **денна**
 Кількість кредитів ЄКТС **5**
 Мова викладання **українська**

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент **Попова Світлана Юріївна**

Контактна інформація
лектора (e-mail)

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Popova.svy@gmail.com, Popova.svy@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

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 курсу 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.

Серед основних розділів курсу детально досліджуються: торгово-виробнича 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 курсу у набутті знань та практичних навичок з приготування, подачі та реалізації напоїв у підприємствах ресторанного господарства.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 6 семестр				
Модуль 1. Класифікація і характеристика барів, їх матеріально-технічна база				
Тема 1. Історія виникнення бару. Класифікація і характеристика барів	2/2	Знати історичні аспекти виникнення барів. Класифікацію барів за асортиментом, призначенням, рівнем комфортності, часом роботи тощо.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	5
Тема 2. Торгово-виробнича структура барів та особливості організації різних приміщень	2/2	Знати структуру виробничої групи приміщень в барах за спеціалізацією та асортиментом продукції.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 3. Організація постачання бару	2/2	Знати правила укладення договору з постачальником. Вміти розраховувати необхідну кількість і асортимент ресурсів з урахуванням попиту споживачів на різні групи страв та виробів.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	5
Тема 4. Обладнання, меблі, посуд барів.	2/2	Знати та вміти підбирати геометричні форми барної стійки до інтер'єру. Розумітися на інвентарі, інструментах та барних аксесуарах. Вміти підбирати барний посуд в	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5

		залежності від складових компонентів напоїв.		
Разом за модулем 1	8/8			20
Модуль 2. Організація роботи бара				
Тема 5. Організація роботи персоналу за барною стійкою	2/2	Знати кваліфікаційні вимоги до бармена та персоналу. Вміти організувати роботу бармена та бариста.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 6. Організація робочого місця бармена	2/2	Знати правила оформлення вітрини бару й раціональне використання робочої зони бармена. Зонування робочого місця бармена.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 7. Організація обслуговування споживачів	2/2	Знати та розуміти основні принципи успішного обслуговування.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 8. Загальні правила подачі страв та напоїв у барах різної спеціалізації	2/2	Знати правила подачі різних груп страв та напоїв за встановленою чергою подання у відповідному посуді.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5

Тема 9. Правила подачі солодких страв та закусок до змішаних напоїв	2/2	Знати класифікацію солодких страв, посуд, температуру та правила подачі десертів. Розуміти правила подачі алкогольних напоїв до різних груп десертної продукції.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	5
Тема 10. Барна карта та правила її складання	2/2	Знати послідовність запису продукції в барних картах за різними ознаками: за сировинною основою, за температурою подачі, за смаковими якостями, за вмістом алкоголю тощо.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	5
Разом за модулем 2	12/12			30
Модуль 3. Види та характеристика продукції, що пропонується споживачам в барах				
Тема 11. Історичні аспекти виникнення змішаних напоїв. Класифікація змішаних напоїв	2/2	Знати класифікацію змішаних напоїв: згідно з міцністю; за температурою подачі; залежно від послідовності споживання напою й за призначенням; за вмістом газу; за вмістом алкоголю; за вмістом цукру тощо.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	4
Тема 12. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів	2/2	Знати техніку приготування щаруватих змішаних напоїв, емульгаторних змішаних напоїв, тонізуючих і прохолодних напоїв.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	4
Тема 13. Групи змішаних напоїв та теорія їх будовання	2/2	Знати основні групи змішаних напоїв. Прийоми	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування,	4

		приготування змішаних напоїв: прямо в келиху, у барній склянці, в шейкері, міксері.	дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	
Тема 14. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з чаю	2/2	Знати історичні шляхи виробництва чаю, технологічні аспекти виробництва чаю, характеристику видів чаю, правила подачі та реалізації напоїв з чаю.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	4
Тема 15. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з кави	2/2	Знати історичні шляхи виробництва кави, технологічні аспекти виробництва кави, характеристику видів кави, правила подачі та реалізації напоїв з кави.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	4
Разом за модулем 3	10/10			20
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				
Всього за курс		150 годин		

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Напрямок 1: «Правила складання барної карти»

Мета – закріплення компетенцій в області теорії і практики послідовності запису продукції в барах за різними ознаками.

Скласти барну карту відповідно до спеціалізації бару. Варіанти практичних завдань наведено в таблиці 1.

Таблиця 1. Варіанти практичних завдань

Варіант	Тип підприємства
1	Винний бар
2	Пивний бар
3	Снек-бар
4	Бар-мобіле
5	Офіс-бар
6	Паб-бар
7	Мілк-бар
8	Коктейль-бар

9	Лаунж-бар
10	Гриль-бар
11	Десертний бар
12	Кава-бар
13	Диско-бар
14	Таб-бар
15	Казино-бар
16	Танцювальний бар
17	Сервіс-бар
18	Коктейль-хол
19	Лоббі-бар
20	Пул-бар
21	Салатний бар
22	Вітамінний бар
23	Фруктовий бар
24	Фреш-бар
25	Смузи-бар
26	Хлібний бар
27	Суповий бар
28	Бар «Шампань»
29	Коньячний бар
30	Віскі-бар
31	Чайний бар
32	Фітнес-бар

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано