

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор ННІ неперервної освіти і туризму
проф., Гриценко І.С..

“06” 06 2023 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол № 12 від “31” 05 2023 р.

Завідувач кафедри
д.е.н., проф. Мельниченко С.В.

РОЗГЛЯНУТО

Гарант освітньої програми
доцент кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму
к.е.н. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Розробники: доцент кафедри, к.т.н. доцент Ткаченко Л.В..

1. Опис навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	1	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	6	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	15 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год. 2 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування знань та вмінь з технології напоїв промислового та власного виробництва при організації роботи різних закладів ресторанного господарства та обслуговування в них споживачів; формування базових знань з технології алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

Завданнями вивчення дисципліни є надання здобувачам вищої освіти знань та вмінь щодо асортименту і характеристик напоїв промислового та власного виробництва, особливостей технології напоїв різних країн, організації виробничої й обслуговуючої діяльності, методів, особливостей подачі та дегустації відповідних видів напоїв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- характеристику сировини, яку використовують у технології напоїв промислового та власного виробництва;

- законодавчих та нормативних документів, які регламентують виробництва напоїв;
- особливості технології виноробної продукції, в т.ч вин натуральних та спеціальних, вин типу «шампанське та ігристих вин»;
- особливості технології міцних алкогольних напоїв;
- технологію пива та слабоалкогольних напоїв;
- правила складання винної карти
- основні поняття, терміни та визначення, що використовуються у технологіях приготування напоїв та технологічні принципи виробництва і забезпечення якості готової продукції.

вміти:

- організовувати роботу різних типів закладів ресторанного господарства
- науково обґрунтовувати зміни технологічних параметрів, що відбуваються в процесі приготування напоїв;
 - складати винну карту та підбирати напої залежно від направленості ресторану та з урахуванням запитів різних категорій споживачів;
- здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв;
- організовувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу, сучасних технологій, методів та форм;

За результатами вивчення дисципліни, передбачено оволодіння такими компетентностями:

Інтегральна компетентність

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 і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

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.

Програмні результати навчання

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Технологія напоїв														
Тема 1. Класифікація напоїв. Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв.			2	2			10							
Тема 2. Технологія вина. Особливості технології міцних та десертних вин.			3	2			15							
Тема 3. Технологія шампанського та ігристих вин.			2	2			10							
Тема 4. Технологія коньяку, арманьяку.			2	2			10							
Тема 5.Технолгія міцних алкогольних напоїв			3	2			15							
Тема 6.Технологія пива і безалкогольних напоїв			2	2			15							
Тема 7. Технологія напоїв на основі кави та чаю			2	2			15							
Разом за змістовим модулем 1			16	14			90							
120														

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Класифікація і характеристика барів, їх матеріально-технічна база		
1	Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв	2
2	Технологія вина. Особливості технології міцних та десертних вин.	2
3	Технологія шампанського та ігристих вин.	2
4	Особливості технології коньяку, арманьяку	2
5	Особливості технології міцних алкогольних напоїв	2

6	Технологія пива і безалкогольних напоїв	2
7	Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з чаю та напоїв з кави	2
	Разом	14

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

Питання на екзамен з дисципліни «Технологія напоїв»

1. Загальна класифікація напоїв. Наведіть напої з кожної групи.
2. Основні види сировини для виробництва напоїв.
3. Вимоги до води як основної сировини при виробництві напоїв.
4. Показники води, яку використовують під час виробництва напоїв (*органолептичні показники, водневий показник, жорсткість*).
5. Теоретичні основи процесу спиртового бродіння.
6. Етапи розвитку виноробства.
7. Характеристика винограду, як основної сировини для виробництва вина
8. Основні терміни виноробства відповідно до Закону України «Про виноград та виноградне вино».
9. Класифікація вин за кольором. Наведіть приклади.
10. Класифікація вин за вмістом цукру. Наведіть приклади.
11. Класифікація вин за терміном витримки. Дайте визначення кожному виду вин відповідно до терміну витримки.
12. Класифікація вин за міцністю (об'ємною часткою етилового спирту). Наведіть приклади.
13. Класифікація вин за використаною сировиною. Наведіть приклади.
14. Класифікація вин залежно від способу виробництва. Наведіть приклади.
15. Охарактеризуйте ароматизовані вина.
16. Загальна схема виробництва виноградних вин.
17. Технологічні схеми виробництва вина
18. Особливості виробництва ігристих вин.
19. Класифікація ігристих вин.
20. Теоретичні основи технології вин, насичених діоксидом вуглецю.
21. Охарактеризуйте процес шампанізації.
22. Способи виробництва шампанського.
23. Виробництво шампанського пляшковим способом.
24. Виробництво шампанського резервуарним способом.
25. Історія виникнення коньяку.
26. Класифікація коньяків у Франції.
27. Рейтинг французьких коньяків, складений за рівнем популярності коньячних будинків.
28. Коньяк України та його класифікація.
29. Основні технологічні стадії виробництва коньяку.
30. Класифікація міцних алкогольних напоїв. Наведіть приклади відомих напоїв.

31. Основні етапи виробництва віскі.
32. Основні етапи виробництва арманьяку.
33. Технологія абсенту.
34. Основні етапи виробництва рому.
35. Основні етапи виробництва джину.
36. Основні етапи виробництва текіли.
37. Особливості виробництва мескалю.
38. Основні етапи виробництва текіли.
39. Основні етапи виробництва кальвадосу.
40. Основні етапи виробництва бренді.
41. Різновиди виноградних брендів в різних країнах.
42. Охарактеризуйте види брендів з виноградних вичавок.
43. Охарактеризуйте основні види фруктових брендів.
44. Історія виробництва пива. Охарактеризуйте сировину для виробництва пива.
45. Визначення пива за ДСТУ 3888-99. Класифікація пива.
46. Основні етапи виробництва пива.
47. Класифікація змішаних напоїв.
48. Методи приготування змішаних напоїв.
49. Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв.
50. Характеристика основних груп змішаних напоїв.
51. Охарактеризуйте складові чаю.
52. Дайте характеристику чайному флешу і чайному тіпсу.
53. Види чаю за походженням.
54. Основні типи чаю за ступенем ферментації.
55. Технологія виробництва чаю.
56. Історія кави. Охарактеризуйте основні сорти кави.
57. Види обсмажування кави. Стадії обсмажування кави.
58. Способи помолу кави.
59. Охарактеризуйте способи заварювання кави.
60. Дайте характеристику напоям на основі кави.

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. Міцний алкогольний напій, виготовлений подвійною дистиляцією яблучного сидру

Ром

Кальвадос

Текіла

Граппа

2 . До міцних алкогольних напоїв не відноситься:

горілка;

вино;

кальвадос;

текіла.

3. Що в перекладі з арабської означає «ал-коголь»:

«щось ефірне», «одурманююче»;

«звеселяюча рідина»;

«помутніння свідомості»;
«втрата розсудку».

4. Хто винайшов процес дистиляції (перегонки):

європейці;
араби;
індіанці;
монголи.

5. Розрізняють два типи бродіння:

бактеріальне та плісеневе;
дріжджове та ферментоване;
ферментоване та неферментоване.
анаеробне та аеробне;

.

6. Біохімічна реакція утворення спирту з глюкози:

$C_6H_{12}O_6 + 6O_2 \rightarrow 6CO_2 + 6H_2O$;
 $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$;
 $C_6H_{12}O_6 + H_2O \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$;
 $C_6H_{12}O_6 + CO_2 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2H_2O$.

.

7. Для чого використовується відерко-термос?

1) для зберігання гарячої води ;
2) для зберігання льоду;
3) для приготування льоду.

8. Для споживання горілки і гірких настоїв використовують...

1) коньячну чарку (15-25 см);
2) горілчану чарку (50 см);
3) лафітну чарку (125 см³).

9. Для подавання білого сухого, напівсухого вина використовують...

1) мадерну чарку, 75 см³ ;
2) лафітну чарку, 125 см³;
3) рейнвейну чарку, 100 см³

10. Склянки „Тумблер“, „Олдфешен“ призначені для подачі...

1) хотдрінків;
2) 2) лонгдринків;
3) 3) шотдрінків.

11. Скільки зон нараховує робоче місце бармена?

1) чотири;
2) три;
3) дві.

12. Що не входить до прав бармена...

1) вносити керівництву фірми пропозиції по покращенню асортименту приготування напоїв і страв;
2) не приймати з складу товар, що не відповідає стандартам і вино-горілчані вироби без

3) підготовлювати бар до відкриття.

- 1) в першій;
- 2) в другій;
- 3) в третій.

- 1) наприкінці преїскуранту після ординарних (дешевших) напоїв;
- 2) наприкінці групи напоїв після ординарних (дешевших);
- 3) наприкінці переліку напоїв після ординарних (дешевших).

- 1) 250 мЛ;
- 2) 2) 200 мЛ;
- 3) 3) 350 мЛ.

- 1) перелік напоїв і покупної продукції, яка реалізується в підприємстві;
- 2) перелік вин, що реалізуються на підприємстві;
- 3) перелік змішаних напоїв, що пропонуються для реалізації в барі.

- 1) прозорі, білі, кольорові, рожеві, темні і червоні, чорні і фіолетові;
- 2) білі, прозорі, кольорові, рожеві, чорні і фіолетові, темні і червоні;
- 3) чорні і фіолетові, прозорі, білі, кольорові, рожеві, темні і червоні.

- 1) з барною картою і меню;
- 2) з меню;
- 3) з рахунком.

- 1) деш;
- 2) унція;
- 3) пуд.

- 1) лікер;
- 2) солодкі вина;
- 3) джин;

- 1) аперитиви;
- 2) коктейлі;
- 3) змішані напої.

- 1) 80...95°C;
- 2) 95... 100 °C;
- 3) 50...60°C.

23. Якого принципу класифікації змішаних напоїв не існує:

- 1) за вмістом цукру;
- 2) за вмістом бази;
- 3) за вмістом газу.

24. Що не входить до групових змішаних напоїв?

- 1) пунш;
- 2) глог;
- 3) глінтвейн.

25. Цей напій завжди містить молоко і яєчний жовток і подається холодним або теплим...

- 1) егг-ног;
- 2) фраппе;
- 3) ойстер.

26. Що відносять до слабоалкогольних коктейлів-аперетивів?

- 1) горілку;
- 2) сухі вина;
- 3) сировитка.

27. До якої групи відноситься змішані напої „Хайбол“:

- 1) коктейлі;
- 2) групові змішані напої;
- 3) довгих змішаних напоїв.

28. Шматочок помаранча, лимона на склянці - це:

- 1) підвіска,
- 2) шайба;
- 3) обідок.

29. Тонкі трубочки подають до:

- 1) сильно охолоджених змішаних напоїв;
- 2) змішаних напоїв з щільною консистенцією;
- 3) до гарячих змішаних напоїв.

30. До довгих змішаних напоїв відносять...

- 1) пунш, коблер, джулеп,
- 2) сангарі, ег-ног, дейзі;
- 3) глог, тоді, бакс.

31. Які типи підприємств підрозділяються на класи?

- 1) їдальні, ресторани;
- 2) бари, ресторани;
- 3) бари, ресторани, кафе.

32. Бар, який розташовується на території басейну - це..

- 1) Паб-бар;
- 2) лаунж-бар;
- 3) пул-бар.

33. Снек-бар - це підприємство, що....

- 1) працює в вечірній час і нічний. В залі є місце для оркестру або ді-джея;
- 2) пропонує слабоалкогольні або безалкогольні змішані напої і легкі закуски;
- 3) організується на території, офісів, де, бармен та офіціант обслуговують в продовж всього дня співробітників та клієнтів конкретного підприємства.

34. Ширина робочого стола стійки бара:

- 1) 400 мм;
- 2) 500 мм;
- 3) 800 мм.

35. Виберіть інвентар для роботи з гарніром

- 1) дошка для цитрусових, ключ для відкриття консервів, щипці для льоду;
- 2) щипці для гарніру, ніж для зняття цедри, вилка та ложка;
- 3) кулінарні виїмки, дошка для цитрусових, барна ложка.

36. Ніж із хвилястим лезом для зняття цедри з цитрусових і нарізання фруктів називають...

- 1) карбований ніж;
- 2) калібрований ніж;
- 3) ніж сомел'є.

37. Спеціальні насадки на пляшки для наливання напою тонкою струйкою називаються...

- 1) унцовка;
- 2) дозатор;
- 3) гейзер.

38. Для чого використовують сніфтери?

- 1) для подавання коньяку і бренді;
- 2) для подавання коньяку і виски;
- 3) для подавання коньяку, виски і рому.

39. Мадерна чарка ($V 75\text{см}^3$) призначена для подачі...

- 1) шампанського і ігристих вин;
- 2) міцного та десертного вина;
- 3) червоного столового вина.

40. Для білого сухого вина використовують...

- 1) рейнвейну чарку, $V 100\text{см}^3$;
- 2) лафітну чарку, $V 125\text{см}^3$;
- 3) мадерну чарку, $V 75\text{см}^3$.

41. Одне із правил ергономіки

- 1) те, що використовується частіше, повинно знаходитися далі, те що рідше ближче;
- 2) ближче до себе розміщують високий інвентар, далі - низький;
- 3) те, що беруть правою рукою, повинно знаходитися праворуч, що береться лівою - ліворуч.

42. Що не входить до основних обов'язків бармена...

- 1) вносити керівництву фірми пропозиції по покращенню асортименту приготування напоїв і страв;
- 2) приймати участь у проведенні інвентаризації;
- 3) підготовлювати бар до відкриття.

43. В якій зоні робочого місця бармена розташована кавоварка?

- 1) в третій;
- 2) в другій;
- 3) в першій.

44. Стиль роботи бармена фрістайл - це...

- 1) стиль, який передбачає розробку театралізованих трюків - одиночне або синхронне жонглювання ємкостями, піротехнічні ефекти, специфічна одежа, що доцільно розташовувати при дискотеках, презентаціях та масовому скопиченні молоді;
- 2) стиль, який передбачає розробку театралізованих трюків синхронне жонглювання ємкостями, що доцільно розташовувати при дискотеках;
- 3) стиль, який передбачає розробку театралізованих, піротехнічні ефекти, класична Одежа, що доцільно розташовувати при дискотеках, презентаціях та масовому скопичення молоді.

45. Фірмові напої у преїскуранті записують:

- 1) на початку;
- 2) на при кінці;
- 3) на окремій сторінці .

46. Винний лист - це:

- 1) перелік напоїв і покупної продукції, вин які реалізується в підприємстві;
- 2) перелік вин, що реалізуються на підприємстві;
- 3) перелік змішаних напоїв і вин, що пропонуються для реалізації в барі.

47. Послідовність запису міцноалкогольних напоїв:

- 1) горілка, гіркі настойки, виски, джин, ром, бренді, коньяк, бальзами;
- 2) горілка, виски, гіркі настойки, джин, ром, бальзами^ бренді, коньяк;
- 3) виски, джин, ром, коньяк, бальзами, горілка, гіркі настойки, бренді.

48. Відповідальність за преїскурант і барну карту несе...

- 1) метрдотель і офіціант;
- 2) офіціант і бармен;
- 3) метрдотель і бармен.

49. Круста - це...

- 1) цукровий або солоний обідок на бокалі;
- 2) колота крига;
- 3) міра вимірювання.

50. До кави рекомендують :

- 1) марочний коньяк;
- 2) марочний коньяк та лікери;
- 3) лікери.

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;
- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;
- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;
- конкретне завдання на самостійну роботу;
- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;
- розкриття наукових засад курсу;
- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;
- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{\text{др}}$	Рейтинг штрафний $R_{\text{штр}}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{\text{ЗМ}} \cdot K^{(1)}_{\text{ЗМ}} + \dots + R^{(n)}_{\text{ЗМ}} \cdot K^{(n)}_{\text{ЗМ}})$$

$$R_{\text{НР}} = \frac{\dots}{K_{\text{дис}}} + R_{\text{ДР}} - R_{\text{ШТР}},$$

$K_{\text{дис}}$

де $R^{(1)}_{\text{ЗМ}}, \dots, R^{(n)}_{\text{ЗМ}}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{\text{ЗМ}}, \dots, K^{(n)}_{\text{ЗМ}}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{\text{дис}} = K^{(1)}_{\text{ЗМ}} + \dots + K^{(n)}_{\text{ЗМ}}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{\text{ДР}}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{\text{ШТР}}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{\text{ЗМ}} = \dots = K^{(n)}_{\text{ЗМ}}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{\text{ЗМ}} + \dots + R^{(n)}_{\text{ЗМ}})$$

$$R_{\text{НР}} = \frac{\dots}{n} + R_{\text{ДР}} - R_{\text{ШТР}}.$$

n

Рейтинг з додаткової роботи $R_{\text{ДР}}$ додається до $R_{\text{НР}}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{\text{ШТР}}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{\text{НР}}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

Електронний курс на порталі Elern

9. Рекомендована література:

- нормативно-правові акти

Державні стандарти

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.

3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.

– основна;

1. Слащева, А. В. С 47 Технологія напоїв [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; каф. Економіки та бізнесу; А. В. Слащева., О. А. Пусікова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 44 с.

2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. - 584 с.

3. Архіпов В.В. «Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування»: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./В.В.Архіпов, Є.І. Іванникова, Т.В., Іванникова. – К.: ІНКІОС, 2010. – 360 с.

4. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. / В.С. Ростовський, С.М. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.

5. Н. В. Лапицька. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів. Навчальний посібник. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. – 217 с.

– допоміжна:

1. М'ялковський О.В. Теорія і практика приготування змішаних напоїв /О.В.М'ялковський – Навч. посібник. К.: «Центр навчальної літератури», 2005. – 360 с.

2. Langley A. The Little Book of Tea Tips. London: Bloomsbury, 2017. 112 с.

3. Карлсен З., Майклмен Дж. Нові кавові правила. Л.: Видавництво Старого Лева, 2021. - 160 с.

10. Інформаційні ресурси

1. Всі коктейлі світу.– Режим доступу <http://www.dodna.org/>

2. Чай та чайні напої. - Режим доступа <http://nyam.ru/recipes/bezalkogolnye-napitki/chaj-i-chajnye-napitki>