

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖЕНО”

ННІ неперервної освіти і туризму

27 травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти і туризму
Розробники: доцент, к.т.н., доцент Сергій НЕІЛЕНКО
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2025 р

Опис навчальної дисципліни

Освітня компонента «Технологія напоїв» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань з теоретичних основ виробництва та споживання алкогольних і безалкогольних напоїв, власного та промислового виробництва. В основу вивчення курсу покладено формування базових знань з технології напоїв промислового і власного виробництва, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання напоїв у закладах ресторанного господарства. Серед основних завдань курсу опанувати знання щодо асортименту та технології напоїв власного виробництва; класифікацією та технологією алкогольних і безалкогольних напоїв промислового виробництва.

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	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	2	2
Семестр	3	3
Лекційні заняття	30 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	60 год.	100 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета: 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.

Завдання: 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.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): 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.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

2. 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					
	тиж-ні	усьо-го	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 алкогольних напоїв													
Тема 1. Характеристика сировини у виробництві напоїв.	1-2	14	4	4			6	14	2	2			10
Тема 2. Технологія міцних алкогольних напоїв	3-4	16	4	4			8	16	2	2			12
Тема 3. Технологія вина.	5-6	16	4	4			8	16					16
Тема 4. Технологія змішаних напоїв	7-8	18	4	4			10	18					18
Разом за змістовим модулем 1	64		16	16			32	64	4	4			56
Змістовий модуль 2. Технологія безалкогольних напоїв													
Тема 5. Технологія смузі та моктейлів	9-10	18	4	4			10	18	2	2			14
Тема 6. Технологія чаю та чайних напоїв	11-12	18	4	4			10	18	2	2			14
Тема 7. Технологія кави та кавових напоїв	13-15	20	6	6			8	20	2	2			16
Разом за змістовим модулем 2	56		14	14			28	56	6	6			44
Усього годин	120		30	30			60	120	10	10			100

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Питання, що розглядаються	Кількість годин
1	Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв	1. Класифікація сировини для виробництва напоїв: рослинна, тваринна, мінеральна. 2. Вода як основний компонент напоїв: вимоги до якості, обробка.	4

		3. Вплив сировини на смакові, ароматичні та інші характеристики напоїв. 4. Сучасні тенденції у виборі сировини для виробництва напоїв.	
2	Технологія міцних алкогольних напоїв	1. Основні етапи виробництва міцних алкогольних напоїв: підготовка сировини, бродіння, дистиляція, витримка. 2. Технологія виробництва різних видів міцних алкогольних напоїв: віскі, ром, горілка, бренді, текіла. 3. Контроль якості та стандарти виробництва міцних алкогольних напоїв. 4. Вплив витримки на формування смаку та аромату міцних алкогольних напоїв.	4
3	Технологія вина	1. Класифікація вин: за кольором, вмістом цукру, способом виробництва. 2. Технологія виробництва білих, червоних та рожевих вин. 3. Особливості виробництва ігристих та кріплених вин. 4. Фактори, що впливають на якість вина: сорт винограду, клімат, технологія виробництва.	4
4	Технологія змішаних напоїв	1. Класифікація змішаних напоїв: коктейлі, лонг дрінки, шот дрінки. 2. Основні методи приготування змішаних напоїв: шейк, стір, білд. 3. Історія та класифікація коктейлів. 4. Правила поєднання інгредієнтів у змішаних напоях.	4
5	Технологія смузі та моктейлів	1. Смузі: види, технологія приготування, корисні властивості. 2. Моктейлі: історія, класифікація, особливості приготування. 3. Використання фруктів, овочів, зелені та інших інгредієнтів у смузі та моктейлях. 4. Сучасні тенденції у приготуванні смузі та моктейлів.	4
6	Технологія чаю та чайних напоїв	1. Класифікація чаю: за видом чайної рослини, способом обробки, ступенем ферментації. 2. Технологія виробництва різних видів чаю: чорного, зеленого, білого, улун. 3. Приготування та подача чаю: традиційні та сучасні методи.	4

		4. Чайні напої: трав'яні чаї, фруктові чаї, чай з додаванням спецій.	
7	Технологія кави та кавових напоїв	1. Класифікація кави: за видом кавового дерева, ступенем обсмаження, способом обробки. 2. Технологія приготування кави: еспресо, фільтр-кава, френч-прес, аеропрес. 3. Кавові напої: капучино, лате, макіато, американо, мокачино. 4. Альтернативні способи приготування кави: колд брью, нітро кави.	6

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв Практичне заняття 1 1. Класифікація сировини за походженням та призначенням для різних категорій напоїв (фруктові, овочеві, злакові, молочні). 2. Оцінка впливу фізико-хімічних показників води (жорсткість, мінералізація, рН) на якість готового напою. Практичне заняття 2 1. Аналіз впливу адитивних компонентів (цукор, кислоти, ароматизатори, барвники) на органолептичні властивості напоїв. 2. Дослідження сучасних тенденцій у використанні органічної та натуральної сировини у виробництві напоїв.	4
2	Тема 2. Технологія міцних алкогольних напоїв Практичне заняття 3 1. Етапи підготовки сировини (солод, зерно, фрукти) та особливості бродіння для різних видів дистилятів. 2. Порівняльний аналіз методів дистиляції (періодична, безперервна) та їх вплив на профіль міцних напоїв. Практичне заняття 4 1. Вивчення впливу витримки у дубових бочках на формування кольору, аромату та смаку віскі та бренді. 2. Оцінка якісних показників готової продукції: міцність, чистота, відсутність домішок.	4
3	Тема 3. Технологія вина. Практичне заняття 5 1. Аналіз сортів винограду та їх вплив на формування букета і смаку різних видів вин.	4

	2. Особливості ферментації та мацерації при виробництві червоних та білих вин. Практичне заняття 6 1. Технологія виробництва ігристих вин (шампанський, резервуарний метод) та кріплених вин (портвейн, херес, мадера). 2. Правила дегустації вина та оцінка його органолептичних властивостей.	
4	Тема 4. Технологія змішаних напоїв Практичне заняття 7 1. Вивчення основних груп змішаних напоїв та їх інгредієнтного складу (коктейлі, лонг дрінки, шоти). 2. Практичне відпрацювання базових методів приготування коктейлів: шейк, стір, білд, фроу. Практичне заняття 8 1. Комбінування інгредієнтів для створення збалансованих смакових профілів змішаних напоїв. 2. Естетичне оформлення та подача коктейлів: вибір посуду, гарнірів, елементів декору.	4
5	Тема 5. Технологія смузі та моктейлів Практичне заняття 9 1. Підбір та підготовка фруктів, овочів, зелені та суперфудів для приготування смузі. 2. Розробка рецептур смузі з урахуванням дієтичних потреб та смакових вподобань. Практичне заняття 10 1. Створення оригінальних моктейлів на основі безалкогольних інгредієнтів (соки, сиропи, пюре, прянощі). 2. Використання сучасних технік для покращення текстури та зовнішнього вигляду смузі та моктейлів.	4
6	Тема 6. Технологія чаю та чайних напоїв Практичне заняття 11 1. Методи заварювання різних видів чаю (чорний, зелений, білий, улун) та їх вплив на смак і аромат. 2. Особливості приготування трав'яних та фруктових чаїв: вибір інгредієнтів, пропорції, час настоювання. Практичне заняття 12 1. Приготування охолоджених чайних напоїв: айс-ті, холодні чайні коктейлі. 2. Традиції чаювання у різних культурах та їх інтеграція у туристичні програми.	4
7	Тема 7. Технологія кави та кавових напоїв Практичне заняття 13	6

	1. Розуміння ступенів обсмаження кавових зерен та їх впливу на смаковий профіль готового напою. 2. Практичне приготування базових кавових напоїв на основі еспreso (капучино, лате, американо). Практичне заняття 14 1. Опанування технік латте-арту та формування молочної піни для кавових напоїв. 2. Приготування альтернативних кавових напоїв: колд брю, пуровер, аеропрес. Практичне заняття 15 1. Вивчення основних видів кавових напоїв з додаванням сиропів, спецій та алкоголю. 2. Організація дегустації кави (капінг) для оцінки якості та ідентифікації смакових нот.	
Всього		30

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв	6
2	Технологія міцних алкогольних напоїв	8
3	Технологія вина.	8
4	Технологія змішаних напоїв	10
5	Технологія смузі та моктейлів	10
6	Технологія чаю та чайних напоїв	10
7	Технологія кави та кавових напоїв	8
	Всього	60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати та презентації;
- захист практичних робіт;

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Технологія алкогольних напоїв		
Практична робота 1-2	ПРН 05 ЗНАТИ: Основні види сировини для алкогольних і безалкогольних напоїв. Вимоги до якості сировини. Основні фізико-хімічні властивості інгредієнтів. ВМІТИ: Визначати відповідність сировини технологічним вимогам; розпізнавати види сировини за органолептичними показниками; обирати відповідну сировину для конкретного типу напою. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 10)	4
Самостійна робота 1	Підготувати огляд технологій переробки сировини	2
Практична робота 3-4	ПРН 05, ПРН 06 ЗНАТИ: Технології виробництва горілки, коньяку, віскі, рому; вимоги до якості; етапи: бродіння, перегонка, витримка. ВМІТИ: Аналізувати технологічні схеми; оцінювати якість продукції; пояснювати відмінності між видами напоїв. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 11)	4
Самостійна робота 2	Підготувати презентацію про регіональні міцні напої	2
Практична робота 5-6	ПРН 05, ПРН 06 ЗНАТИ: Види вин; етапи виноробства; поняття терруару. ВМІТИ: Визначати технологічні відмінності між видами вин; аналізувати	4

	вплив сировини; вести дегустаційні описи. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 11)	
Самостійна робота 3	Підібрати асортимент вин до меню різних заходів	2
Практична робота 7-8	ПРН 05 ЗНАТИ: Класифікація коктейлів; методи приготування; інструменти бармена. ВМІТИ: Готувати базові коктейлі; розраховувати пропорції; дотримуватись правил подачі. (ЗК 03, ЗК 05, СК 06, СК 11)	5
Самостійна робота 4	Дослідити історію відомих коктейлів	2
Модульна контрольна робота 1	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь	10
Всього за модулем 1		35
Модуль 2. Технологія безалкогольних напоїв		
Практична робота 9-10	ПРН 05, ПРН 06 ЗНАТИ: Види фруктових і овочевих інгредієнтів; особливості приготування здорових напоїв; харчову цінність смузі. ВМІТИ: Створювати збалансовані технології; оцінювати поживну цінність; працювати з обладнанням. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 11)	5
Самостійна робота 5	Підготувати добірку фітнес-коктейлів	2
Практична робота 11-12	ПРН 05, ПРН 06 ЗНАТИ: Види чаю; процес ферментації; методи заварювання. ВМІТИ: Визначати якість сировини; описувати смакові відтінки; проводити чайну церемонію. (ЗК 03, ЗК 05, ЗК 09, СК 06, СК 11)	5
Самостійна робота 6	Створити дегустаційну карту чаїв	2
Практична робота 13-15	ПРН 05, ПРН 06 ЗНАТИ: Види кавових зерен; методи обробки; способи приготування. ВМІТИ: Готувати каву різними способами; визначати якість зерна; працювати з кавоваркою. (ЗК 03, ЗК 05, ЗК 09, СК 06, СК 11)	8

Самостійна робота 7	Аналіз асортименту кавових напоїв популярних мереж	3
Модульна контрольна робота 2	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь	10
Всього за модулем 2		35
Навчальна робота $(M1 + M2)/2 \times 0,7$		70
Екзамен	Підсумковий контроль	30
Всього за курс		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)	Оцінка за національною системою
90-100 відмінно	90-100 відмінно
74-89 добре	74-89 добре
60-73 задовільно	60-73 задовільно
0-59 незадовільно	0-59 незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної добросовісності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
Політика щодо відвідування:	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)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>)
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

основна

1. Пушка О.С., Матюшенко Р.В., Цирульнікова В.В., Сильчук Т.А. та інші. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник. Київ: Інкос, 2021. 434 с.
2. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
3. Савченко О.А., Грек О. В., Ніколаєнко М. С., Топчий О. А. та ін. Загальні технології харчової промисловості: навч. Посібник. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Компрінт, 2021. 293 с.
4. Матюшенко Р. В. Барна справа та організація роботи сомел'є [Електронний ресурс]: курс лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2020. 179 с.
5. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality. edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.
6. Pros. J. Herz, G. Conley. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing. Beverly : Voyageur Press, 2021. 216 p.
7. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Wine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
8. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.
9. Савченко О.А., Грек О.В., Пшенична Т.В. Інноваційні технологічні аспекти перероблення молока на білкові концентрати та сироваткові напої. Монографія. К.: ЦП "Компрінт", 2020. 183 с.

допоміжна

10. L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc. Healthy nutrition - the healthy nation: collective monograph. ; Responsible for release L. M. Telezhenko ; Odessa national academy of food technologies. Kharkiv : Publishing House I. Ivanchenko, 2020. 383 p. : table, fig.

11. Ronald S.. Wine Science. Principles and Applications. 5th Edition. London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. 1014 p.
12. Файвішенко Д. С. Ринок мінеральної води: потенціал, конкуренція, управління брендом: монографія. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ, 2020. 436 с.
13. Сергій Неїленко, Ірина Цирулик. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 7. Випуск 1, 2024. С. 174-185.
14. Руденко В.О., Неїленко С.М. Інноваційні технології в барах The VII International Scientific and Practical Conference "Information technologies in education, technology and industry ", February 19-21, 2024, Madrid, Spain. С. 151-154.
15. Неїленко С. М., Лисенко Ю.С. Інновації у виготовлені продуктів харчування: нановино та наноморозиво. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., Київ, 23–24 берез., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 118-120.
16. Гуща Є. А., Неїленко С. М. Використання рослинного молока для приготування страв і напоїв в закладах ресторанного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку і права: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 1 березня 2021 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 36-38.