



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 4

Мова викладання українська

Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни в
eLearn

к.т.н., доцент Ткаченко Любов Володимирівна
доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

lubashev28@gmail.com, l.tkachenko@nubip.edu.ua

<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 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.

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.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 6 семестр				
Модуль 1.				
Тема 1. Класифікація напоїв. Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв	2/2	Знати класифікацію напоїв та характеристику	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	15
Тема 2. Технологія вина. Особливості технології міцних та десертних вин	2/2	Знати технологію вина та особливості технології міцних та десертних вин	Тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	15
Тема 3. Технологія шампанського та ігристих вин	2/2	Знати технологію шампанського та ігристих вин	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	15
Тема 4. Особливості технології коньяку, арманьяку	2/2	Знати особливості технології коньяку, арманьяку	Тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	15
Тема 5. Особливості технології міцних алкогольних напоїв	2/2	Знати технології міцних алкогольних напоїв	Тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	15
Тема 6. Технологія пива і безалкогольних напоїв	2/2	Знати технології пива і безалкогольних напоїв	Тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	15
Тема 7. Особливості приготування, подачі та реалізації	2/2	Знати особливості приготування, подачі та	Тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії Практичні завдання	10

напоїв з чаю та напоїв з кави		реалізації напоїв з чаю та напоїв з кави	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	
Всього за семестр	15/15			100
Екзамен				
Всього за курс			120 годин	

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Напрямок 1: «Правила складання винної карти»

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

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

Таблиця 1. Варіанти практичних завдань

Варіант	Тип підприємства
1	Ресторан французької кухні
2	Ресторан італійської кухні
3	Ресторан іспанської кухні
4	Ресторан грузинської кухні
5	Ресторан угорської кухні
6	Ресторан новозеландської кухні

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

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 доброчесності:	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
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)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ 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