

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни  
**«Технологія напоїв»**  
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2курс, 3 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Дисципліна професійної підготовки для молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Чоні Інна Володимирівна**  
кандидат технічних наук  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	inna.choni@ gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Опанування теоретичних основ технології виготовлення безалкогольних і алкогольних напоїв, організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів відповідно до вимог продукції та послуг.
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., лабораторні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 3 – екзамен
<b>Базові знання</b>	Базові навчальні дисципліни: «Основи культури гостинності і споживання їжі», «Сучасні кулінарні тренди», «Основи класичної кулінарії». Дана навчальна дисципліна є нормативною.
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	РН 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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.
ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
<b>Спеціальні (фахові) компетентності</b>	РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 18. Застосовувати теоретичні знання і практичні навички в галузі технології приготування напоїв для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності барів.
СК 05. 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 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	
СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.	

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Значення та класифікація напоїв</b>			
Тема 1. «Значення та класифікація напоїв»	Лабораторне заняття 1. Класифікація напоїв. Особливості складання рецептур напоїв 1. Значення напоїв у харчуванні та житті людини. 2. Класифікація напоїв.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання	Питання для самопідготовки: 1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування напоїв. 2. Подати порядок підготовки сировини для приготування напоїв.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	3. Рекомендації щодо поєднання напоїв із стравами. 4. Характеристика води, як основного компонента напоїв	та результатів практичних завдань; тестування	3. Розрахувати рецептуру "Какао з морозивом" на вихід готового напою за завданням викладача.
Тема 2. «Вода, як основний компонент при виготовленні напоїв»	<i>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</i>		
Тема 3. «Характеристика та технологія приготування старовинних національних напоїв»	<i>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</i>		
Тема 4. «Характеристика та технологія приготування тонізуючих безалкогольних напоїв»	Лабораторне заняття 2. Характеристика та технологія приготування тонізуючих безалкогольних напоїв 1. Характеристика видів та гатунків чаю, технологія виготовлення чаю, технологія приготування чаю різними способами. 2. Кава та кавові напої, склад кави, технологія приготування кави. 3. Склад і властивості какао, технологія виготовлення напоїв з використанням какао. 4. Склад і властивості шоколаду, технологія виготовлення шоколаду. 5. Складання технологічних карток та проведення відпрацювання рецептур напоїв.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Описати культуру споживання чаю. 2. Описати культуру споживання кави. 3. Описати культуру споживання какао. 4. Описати культуру споживання шоколаду.
Тема 5. «Характеристика та технологія приготування молочних та кисломолочних напоїв»	Лабораторне заняття 3 Характеристика та приготування молочних та кисломолочних напоїв 1. Технології виготовлення молочних напоїв. 2. Технології виготовлення молочних безалкогольних коктейлів. 3. Технології приготування напоїв із використанням кисломолочної	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування молочних напоїв. 2. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування кисломолочних напоїв. 3. Для кожної рецептури скласти органолептичну оцінку якості напою.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	сировини: вершків, кефіру, сироватки, сиру кисломолочного знежиреного. 4. Складання технологічних карток та проведення відпрацювання рецептур напоїв.		
<b>Модуль 2 Моктейлі та коктейлі</b>			
Тема 6. «Характеристика та технологія приготування напоїв із фруктів та овочів»	Лабораторне заняття 4. Характеристика та технологія приготування напоїв із фруктів та овочів. Моктейлі 1. Технологія приготування плодових, ягідних соків, фрешів. 2. Особливості приготування сиропів і морсів. 3. Класифікація змішаних безалкогольних коктейлів. Обладнання, інтвертар для приготування коктейлів. Гарніри для коктейлів. 4. Класифікація та технології приготування безалкогольних коктейлів.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Описати культуру споживання фрешів. 2. Для рецептур: "Сироп кавовий", "Морс апельсиновий", "Напій десертний з гарбуза", "Фреш морквяний" скласти органолептичну оцінку якості напоїв. 3. Правила подавання та культура споживання коктейлів.
Тема 7. «Технологія приготування змішаних безалкогольних напоїв (моктейлів)»	<i>Лабораторне заняття за цією темою не передбачене</i>		
Тема 8. «Техніка приготування, технологія та способи подачі змішаних напоїв»	Лабораторне заняття 5. Технологія приготування змішаних алкогольних напоїв 1. Класифікація змішаних алкогольних коктейлів. 2. Характеристика основних груп коктейлів. 3. Характеристика тонізуючих алкогольних напоїв.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування.	1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування алкогольних коктейлів. 2. Особливості подачі алкогольних коктейлів. 3. Для кожної рецептури скласти органолептичну оцінку якості коктейлю.

## Інформаційні джерела

### Основна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
2. Валуйко Г. Г. Теория и практика дегустации вин / Г. Г. Валуйко, Е. П. Шольц- Куликов. – 2-е изд. – Симферополь : Таврида, 2005. – 232 с.
3. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. – Київ : Виноград. Вино, 2009. – 204 с.
4. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Г. М. Коренькова, М. В. Білько; ред. : С. В. Іванов; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 487 с.
5. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2013.-70с.
6. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. - 214 с.
7. Мьялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / О. В. Мьялковський. – Київ : Кондор, 2017. – 376 с.
8. Мьялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков / О.В. Мьялковський. – К.: Центр учебной литературы, 2015.- 360 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

### Додаткова

1. Бурьян Н.И. Микробиология виноделия. – Ялта: ИВиВ «Магарач», 1997. –432 с.
2. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. – К.: Центр уч. л-ры, 2003. – 604 с.
3. Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. Теория и практика дегустации вин. – Симферополь: Таврида, 2001. – 248 с.
4. ДСТУ 4806:2007. Вина. Загальні технічні умови. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с.
5. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.
6. Дэло Жильбер. Крепкие спиртные напитки мира: Полный энцикл. справ. / Дэло Жильбер. - М.: Белфакс, 2011. - 296 с.
7. Кудрявцева А.Г. Технологія приготовления смешанных напитков / А.Г. Кудрявцева. – М.: Интурист, 2011. - 256 с.
8. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства : навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Інкос, 2004. – 224 с
9. Мартыненко Э.Я. Технологія коньяка. – Симферополь: Таврида, 2003. – 320 с.
10. Справочник бармена. - Фирма Сигрем. Сью Мигальский. Коктейли и пунши. – М.: Внешторгиздат, 2014.- 120с.
11. Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов / : Справ. Пособие / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко /; Харьк. Госуниверситет питания и торговли. – Харьков, 2014. - 135 с.
12. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготування власноруч /Н.В. Чалова /, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. - 288с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)

«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyovoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyovoi_sesiyi.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vmint\\_a\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	30
Модуль 2. (теми 6-8) відвідування занять (3,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (14,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	30
Екзамен	40
<b>Разом</b>	<b>100</b>

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія напоїв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultatuv\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf)