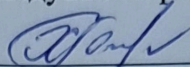


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ТХВРГ

  
(підпис)

Г.П. Хомич  
(ініціали, прізвище)

" 16 " 11 2023 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Технологія напоїв з основами барної справи»

освітня програма «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр

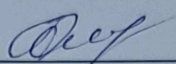
Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія напоїв з основами барної справи» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства  
Протокол від «16» листопада 2023 року № 4

Укладач:

**Чоні І.В.** доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н., доцент

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології ступеня бакалавр

  
підпис

О.М. Горобець  
ініціали, прізвище

« 15 » 11 2023 р.

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни .....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5 Оцінювання результатів навчання .....	11
Розділ 6 Інформаційні джерела .....	12
Розділ 7 Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....	13

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Технологія напоїв з основами барної справи»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Мікробіологія харчових виробництв», «Основи класичної кулінарії», «Інноваційні інгредієнти харчових технологій», «Культура харчування», «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчові технології», «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія».	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни - обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3 курс (6 семестр)	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів /2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 6 семестр 90.		
- лекції: 6 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 6 семестр 20		
- самостійна робота: 3 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 3 семестр - ПМК		
Заочна форма навчання :		
Кількість годин: – загальна кількість: 6 семестр 90.		
- лекції: 6 семестр 4		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 6 семестр 2		
- самостійна робота: 6 семестр 84		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

## Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

**Метою** навчальної дисципліни є оволодіння теоретичними засадами виробництва безалкогольних і алкогольних напоїв, а також організація обслуговування клієнтів у ресторанній сфері різних видів та рівнів відповідно до вимог продукції та сервісу.

### **Завдання дисципліни:**

– навчити студентів використовувати знання технології приготування напоїв для раціональної організації процесів закупівлі, постачання, зберігання сировини, продовольчих товарів, напоїв і предметів матеріально-технічного оснащення, забезпечення контролю якості;

– ознайомити студентів з технікою та правилами обслуговування споживачів у ЗГРГ різних типів;

– приділити увагу вивченню широкого асортименту напоїв, правилам приготування коктейлів;

– довести майбутнім спеціалістам галузі важливість поточності виробництва, дотримання норм і правил при виробництві напоїв та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальн компетентності</b>	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН1).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4)	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3).
Здатність працювати в команді (ЗК 7).	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя (ЗК 14)	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27).
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 1).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4)	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3)
Здатність працювати в команді (ЗК 7).	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми активності для забезпечення здорового способу життя (ЗК 14)	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27)

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

**Тема 1. Вступ, визначення та класифікація напоїв.** Значення напоїв у харчуванні та житті людини. Визначення та класифікація напоїв. Правила подавання напоїв, рекомендації щодо поєднання напоїв із стравами. Особливості обслуговування напоями споживачів у ЗРГ, матеріально-технічне забезпечення ЗРГ, забезпечення сировиною та закупівельними товарами.

**Тема 2. Вода, як основний компонент при виготовленні напоїв.** Характеристика води, як основного компонента напоїв, природно газована та штучно газована вода, потреба у вживанні води, органолептичні показники та оцінка якості води, «оздоровлення» води, поняття «мертвої» та «живої» води.

**Тема 3. Характеристика та технологія старовинних національних напоїв.** Історія виникнення, асортимент, харчова цінність та технологія приготування меду, історія виникнення, асортимент, харчова цінність та технологія приготування збитню, історія виникнення, асортимент, харчова цінність та технологія приготування квасу, особливості фруктових квасів, історія виникнення, технологія приготування узварів.

**Тема 4. Характеристика та технологія тонізуючих безалкогольних напоїв.** Історія виникнення, характеристика чаю як рослини, географія чаю, характеристика видів та гатунків чаю, технологія виготовлення чаю, хімічний склад чаю, лікувальні властивості чаю, технологія приготування чайних напоїв японським та англійським способом, профілактичні вітамінні чаї. Історія виникнення кави. Кава та кавові напої, склад та фізіологічна дія кави, вплив кави на організм людини, хронічна інтоксикація при зловживанні кави та іншими напоями, які вміщують кофеїн, кава без кофеїну, технологія приготування кави. Історія виникнення какао, склад і властивості какао, його вплив на організм,

технологія виготовлення напоїв з використанням какао. Історія виникнення шоколаду, склад і властивості шоколаду, технологія виготовлення шоколаду.

**Тема 5. Характеристика та технологія напоїв із фруктів та овочів.** Роль плодово-ягідних напоїв в харчуванні людини. Хімічний склад напоїв. Технологія приготування плодових та ягідних і овочевих соків, свіжовичавлених соків (фрешів), сиропів, морсів. Технологія приготування напоїв із пряних і дикорослих рослин, ягід і плодів. Технологія напоїв із фруктів і овочів підвищеної харчової цінності.

**Тема 6. Характеристика та технологія молочних та кисломолочних напоїв.** Характеристика молочної та кисломолочної сировини для виготовлення напоїв, технології виготовлення молочних напоїв, молочних безалкогольних коктейлів, технології приготування напоїв із використанням кисломолочної сировини: вершків, кефіру, сироватки, сиру кисломолочного знежиреного. Технологія молочних та кисломолочних напоїв підвищеної харчової цінності.

**Тема 7. Технологія змішаних безалкогольних напоїв.** Характеристика групи змішаних напоїв, характеристика обладнання необхідного для приготування коктейлів, інвентарю, особливості технології приготування змішаних напоїв. Гарнірування змішаних напоїв (коктейлів). Класифікація безалкогольних коктейлів. Характеристика та особливості технології безалкогольних коктейлів: фліпів, коблерів, фізів, джулепів, айс-крімів, крющонів, шербетів, ег-ногів, санді, лимонадів.

**Тема 8. Технологія змішаних алкогольних напоїв.** Класифікація, характеристика і технологія змішаних алкогольних коктейлів: коктейлі-аперитиви, коктейлі-диджестиви, коктейлі-сауер, шаруваті коктейлі, коктейлі краста, коктейлі із вершками, коктейлі-смейш, фліпи, коктейлі ойстер. Характеристика тонізуючих алкогольних напоїв: хайболи, колінзи, фізи, слінги, кулери, джулепи, сангарі, коблери, ег-ног, тодді, грог, фікси, пафф.

#### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 - Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>2 курс (3 семестр)</b>					
<b>Модуль 1. Значення та класифікація напоїв</b>					
<b>Тема 1. «Значення та класифікація напоїв»</b> 1. Мета та завдання дисципліни. Значення напоїв у харчуванні та	2	Практичне заняття 1. <b>Класифікація напоїв.</b> <b>Особливості складання рецептур напоїв</b> 1. Значення напоїв у	4	1. Охарактеризувати сиро-вину, як використовується для приготування напоїв. 2. Подати порядок	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
житті людини 2. Класифікація напоїв 3. Рекомендації щодо поєднання напоїв із стравами		харчуванні та житті людини. 2. Класифікація напоїв. 3. Рекомендації щодо поєднання напоїв із стравами. 4. Характеристика води, як основного компонента напоїв		під-готовки сировини для приготування напоїв. 3. Розрахувати рецептуру "Какао з морозивом" на вихід готового напою 250/100, 300/75, 500/80, 700/150.	
<b>Тема 2 «Вода, як основний компонент при виготовленні напоїв»</b> 1. Характеристика води, як основного компонента напоївнормативної документації (НД) 2. Органолептичні показники та оцінка Характеристика води, як основного компонента напоївнормативної документації (НД) 3. Органолептичні показники та оцінка якості води 4. «Оздоровлення» води, поняття «мертвої» та «живої» води.	2	Практичне заняття за цією темою не передбачене	-		2
<b>Тема 3. «Характеристика та технологія приготування старовинних національних напоїв»</b> 1. Мед. 2. Збитень. 3. Квас, особливості фруктових квасів. 4. Узвар.	2	Практичне заняття за цією темою не передбачене	-		6



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 4.</b> <b>«Характеристика та технологія приготування тонізуючих безалкогольних напоїв»</b> 1. Чай. 2. Кава. 3. Какао. 4. Шоколад.</p>	2	<p>Практичне заняття 2. <b>Характеристика та технологія приготування тонізуючих безалкогольних напоїв</b> 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. Скласти технологічні картки та провести відпрацювання рецептур напоїв.</p>	4	<p>1. Описати культуру споживання чаю. 2. Описати культуру споживання кави. 3. Описати культуру споживання какао. 4. Описати культуру споживання шоколаду.</p>	8
<p><b>Тема 5.</b> <b>«Характеристика та приготування молочних та кисломолочних напоїв»</b> 1. Характеристика молочної та кисломолочної сировини для виготовлення напоїв. 2. Технології виготовлення молочних напоїв. 3. Технологія молочних безалкогольних коктейлів, 4. Технології приготування напоїв із використанням кисломолочної сировини: вершків, кефіру,</p>	2	<p>Практичне заняття 3 <b>Характеристика та приготування молочних та кисломолочних напоїв</b> 1. Технології виготовлення молочних напоїв. 2. Технології виготовлення молочних безалкогольних коктейлів. 3. Технології приготування напоїв із використанням кисломолочної сировини: вершків, кефіру, сироватки, сиру кисломолочного знежиреного. 4. Скласти технологічні картки та провести</p>	4	<p>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.</p>	7

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
сироватки, сиру кисломолочного обезжиреного.		відпрацювання рецептур напоїв			
<b>Модуль 2 Моктейлі та коктейлі</b>					
<b>Тема 6.</b> <b>«Характеристика та технологія приготування напоїв із фруктів та овочів»</b> 1. Роль плодово-ягідних напоїв в харчуванні людини, хімічний склад напоїв, технологія приготування плодових та ягідних соків. 2. Технологія приготування свіжовичавлених соків (фрешів). Технологія приготування сиропів, характеристика морсів, особливості приготування. 3. Овочеві фреші, їх характеристика, харчова цінність. Харчування соками.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 4.</b> <b>Характеристика та технологія приготування напоїв із фруктів та овочів.</b> <b>Моктейлі</b> 1.Технологія приготування плодових, ягідних соків, фрешів. 2. Особливості приготування сиропів і морсів. 3. Класифікація змішаних безалкогольних коктейлів. Одладнання, інтвентар для приготування коктейлів. Гарніри для коктейлів. 4. Класифікація та технології приготування безалкогольних коктейлів.	<b>4</b>	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.	<b>8</b>
<b>Тема 7. «Технологія приготування змішаних безалкогольних напоїв (моктейлів)»</b> 1. Характеристика змішаних напоїв. 2. Характеристика алкогольних коктейлів. 3. Компоненти коктейлів.	<b>2</b>	Практичне заняття за цією темою не передбачене			<b>8</b>

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<b>Тема 8. Техніка приготування, технологія та способи подачі змішаних напоїв</b> 1.Обладнання, інвентар для приготування коктейлів та посуд для подачі коктейлів. 2. Посуд для подачі напоїв. 3. Характеристика змішаних алкогольних напоїв. 4. Компоненти коктейлів.	<b>2</b>	Практичне заняття 5. <b>Технологія приготування змішаних алкогольних напоїв</b> 1.Класифікація змішаних алкогольних коктейлів. 2.Характеристика основних груп коктейлів. 3.Характеристика тонізуючих алкогольних напоїв.	<b>4</b>	1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування алкогольних коктейлів. 2.Особливості подачі алкогольних коктейлів. 3. Для кожної рецептури скласти органолептичну оцінку якості коктейлю.	<b>8</b>
<b>Всього16</b>	<b>16</b>		<b>20</b>		<b>54</b>

## Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, лабораторних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни.

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. Самостійна робота студента складається із підготовки до лабораторних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи. Запитання для поточного контролю надаються у дистанційному курсі дисципліни. Під час проведення лабораторних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів.

Контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється за допомогою тестування у дистанційному курсі. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Технологія напоїв з основами барної справи», наданий в таблиці 4.

Таблиця 4 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Технологія напоїв з основами барної справи»

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (6,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (33,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (9,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	58
Модуль 2. (теми 6-8) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (22,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (2,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (5,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (2,0 бал);	42
<b>Разом</b>	<b>100</b>

Таблиця 5 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Технологія напоїв з основами барної справи»

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## **Розділ 6. Інформаційні джерела**

### **Основна**

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.

2. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. – Київ : Виноград. Вино, 2009. – 204 с.

3. 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.

4. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУЕТ, 2013.-70с.
5. 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.
6. Мялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / О. В. Мялковський. – Київ : Кондор, 2017. – 376 с.
7. Мялковський О.В. Барна справа : теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. Пятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
9. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
10. Технологія напоїв: навч. посіб. / В. А. Гніцевич, Г. Ф. Коршунова, Н. А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 312 с.
11. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОС», 2010. – 360 с.
12. Ростовський В. С., Барна справа: підручн. / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
13. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

#### **Додаткова навчальна література**

1. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. – К.: Центр уч. л-ры, 2003. – 604 с.
2. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
3. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.
4. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства : навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Інкос, 2004. – 224 с
5. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2012. - 214 с.
6. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч /Н.В. Чалова /, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. - 288с.

#### **Розділ 7 Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Дистанційний курс «Технологія напоїв», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).