



## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>32 / 8</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>32 / 8</b>
Лабораторні, годин	
Самостійна робота, годин	<b>86</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4</b>
самостійної роботи студента	<b>5,4</b>
Вид контролю	<b>ПМК</b>

## 2. Програма дисципліни

**Мета** вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області приготування гарячих і холодних безалкогольних напоїв.

**Завдання** дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області виробництва гарячих і холодних безалкогольних напоїв; формуванні вмінь та навичок: формування базових знань з технології приготування гарячих та холодних напоїв, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв у закладах ресторанного господарства; організації виробничих процесів із виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв та безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства; використання наукових та нормативних положень із сучасною практикою галузі; формування асортименту гарячих та холодних напоїв та коктейлів, визначення перспектив його розвитку; набуття практичних навичок з виробництва і реалізації гарячих та холодних напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

**Предмет:** технологічні основи приготування гарячих та холодних напоїв та безалкогольних коктейлів у сучасних підприємствах ресторанного господарства.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Роль чаю в харчуванні людини.

Тема 2. Класифікація, склад та властивості чаю

Тема 3. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю

Тема 4. Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв

- Тема 5. Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв
- Тема 6. Особливості чайної церемонії в різних країнах світу
- Тема 7. Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави
- Тема 8. Класифікація, географія, склад та властивості кави
- Тема 9. Класифікація та технології кавових напоїв
- Тема 10. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави
- Тема 11. Основи лате-арт
- Тема 12. Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)
- Тема 13. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)
- Тема 14. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)
- Тема 15. Класифікація безалкогольних напоїв.
- Тема 16. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв

**Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:**

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;  
здатність працювати в команді в сфері організації роботи бариста та бармена;

здатність застосовувати знання з технологічних особливостей приготування напоїв у практичних ситуаціях щодо організації технологічних процесів у закладах ресторанного господарства та для організації роботи барів;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;  
здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства стосовно реалізації безалкогольних напоїв;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність організовувати технологічний процес виробництва напоїв у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові безалкогольні напої з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час організації технологічних процесів приготування безалкогольних напоїв;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства з метою розширення сектору реалізації безалкогольних напоїв;

розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів закладів ресторанного бізнесу;

здатність розробляти нові безалкогольні напої та коктейлі, використовуючи сучасні крафтові напої та інноваційні інгредієнти;

здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості безалкогольних напоїв;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для виробництва напоїв,

технології та асортименту безалкогольних напоїв;

традиційних та інноваційних способів приготування коктейлів;

– **уміння/навички:**

застосовувати навички бариста та бармена й інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання напоїв, впроваджувати прогресивні технології їх виробництва;

складати чайну та кавову карти для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування;

розробляти технологічну документацію на барну безалкогольну продукцію та впроваджувати її у технологічний процес підприємства;

використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

організовувати виробничий процес в закладах ресторанного господарства та при готелях з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних технологій напоїв у ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій безалкогольної продукції;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (бариста, інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), або з іноземними шефами, що працюють в ресторанній сфері в Україні, а також зі споживачами ресторанних послуг у барах;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи та бариста при закладах ресторанного господарства або при засобах розміщення;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Технологія напоїв на основі чайного листя та кавових зерен</b>					
Тема 1. Роль чаю в харчуванні людини.	10	2	2		5
Тема 2. Класифікація, склад та властивості чаю	10	2	2		5
Тема 3. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю	10	2	2		5
Тема 4. Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв	10	2	2		5
Тема 5. Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв	10	2	2		5
Тема 6. Особливості чайної церемонії в різних країнах світу	10	2	2		5
Тема 7. Роль кави в харчуванні людини, користь та безпека кавових напоїв, правила вживання кави	10	2	2		5
Тема 8. Класифікація, географія, склад та властивості кави	10	2	2		5
Тема 9. Класифікація та технології кавових напоїв	10	2	2		5
Тема 10. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави	10	2	2		5
Тема 11. Основи лате-арт	10	2	14		5
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>99</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>55</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технологія напоїв із какао-бобів, нечайної сировини та безалкогольних напоїв</b>					
Тема 12. Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)	10	2	2		6
Тема 13. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)	10	2	2		6
Тема 14. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)	10	2	2		6
Тема 15. Класифікація безалкогольних напоїв.	9	2	2		6
Тема 16. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв	9	2	2		7
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>51</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>31</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>32</b>	<b>32</b>		<b>86</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар-дискусія Роль чаю в харчуванні людини, користь та безпечність чайних напоїв, правила вживання чаю	2
2	Семінар запитань і відповідей Класифікація, склад та властивості чаю	2
3	Семінар запитань і відповідей Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю	2
4	Семінар із виконанням практичних задач Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв	2
5	Семінар із виконанням практичних задач Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв	2
6	Семінар із виконанням практичних задач Особливості чайної церемонії в різних країнах світу	2
7	Семінар-дискусія Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави	2
8	Семінар запитань і відповідей Класифікація, географія, склад та властивості кави	2
9	Семінар запитань і відповідей Класифікація та технології кавових напоїв	2
10	Семінар із виконанням практичних задач Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави	2
11	Семінар із виконанням практичних задач Основи лате-арт	2
12	Семінар із виконанням практичних задач Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)	2
13	Семінар із виконанням практичних задач Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)	2
14	Семінар із виконанням практичних задач Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)	2
15	Семінар запитань і відповідей Класифікація безалкогольних напоїв.	2
16	Семінар із виконанням практичних задач Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв	2
<b>Всього</b>		<b>32</b>

## 5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист практичних робіт	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1		2	1		2	6
Тема 2		2	1		2	6
Тема 3		2	1		2	5
Тема 4	2		1		2	5
Тема 5	2		1		2	6
Тема 6	2		1		2	5
Тема 7		2	1		2	5
Тема 8		2	1		2	6
Тема 9		2	1		2	5
Тема 10	2		1		2	5
Тема 11	2		1	10		13
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>63</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 12	2		2		2	6
Тема 13	2		2		2	6
Тема 14	2		2		2	6
Тема 15		2	2		2	6
Тема 16	2		1	10		13
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>10</b>		<b>9</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>37</b>
<b>Усього годин</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

**Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни**

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	