

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи
к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

“ _____ ” _____ 2018 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Технологія напоїв
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти

перший (бакалаврський)

галузь знань

024 «Сфера обслуговування»

спеціальність

241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни

за вибором

факультет

міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2018/2019 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“28” серпня 2018 року, протокол № 1.

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Чуйко А.М., к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи
Протокол від “28” серпня 2018 року № 1.

В.о. завідувача кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

_____ доц. Данько Н.І.
(підпис)

Програму погоджено методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Протокол від “28” серпня 2018 року № 1.

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
_____ Григорова-Беренда Л.І.
(підпис)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Технологія напоїв” складена відповідно до освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування системи теоретичних знань із технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування змішаних напоїв та коктейлів, їх оформлення та подачі.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни є

- ознайомлення з принципами роботи барів;
- набуття знань щодо призначення барного посуду та інвентарю;
- вивчення асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв, що реалізуються в барах та використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів;
- набуття знань щодо класифікації, методів, правил приготування та побудови змішаних напоїв та коктейлів;
- набуття практичних навичок з виготовлення, оформлення та подачі змішаних напоїв та коктейлів.

1.3. Кількість кредитів – 5.

1.4. Загальна кількість годин – 150.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
4-й	4-й
Лекції	
32 год.	12 год.
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	- год.
Лабораторні заняття	
- год.	- год.
Самостійна робота	
86 год.	138 год.
В тому числі: виконання контрольної роботи	
10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

знати: призначення барного посуду та інвентарю, характеристику основних алкогольних та безалкогольних напоїв, що реалізуються в барах та використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів, методи приготування та побудови змішаних напоїв та коктейлів;

вміти: готувати змішані напої та коктейлі різними методами, оформляти їх;

володіти навичками виготовлення, оформлення та подачі змішаних напоїв та коктейлів.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Бари. Посуд та інвентар

Тема 1. Загальні відомості про бари

Типи барів, їх класифікація та характеристика. Вимоги до оформлення торгових приміщень барів. Основні категорії робітників барів. Вимоги до персоналу барів. Поняття про змішані напої та коктейлі.

Тема 2. Посуд та інвентар бара

Барний посуд. Його характеристика та призначення. Барний інвентар та аксесуари. Їх характеристика та призначення. Міжнародні одиниці вимірювання рідини.

Розділ 2. Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів

Тема 3. Міцні напої

Характеристика міцних напоїв – водки, гірких настоянок, коньяків, бальзамів, джина, віскі, рому, текили та інших. Найбільш відомі марки, коротка технологія виготовлення, особливості споживання, використання та подачі.

Тема 4. Лікери та вина

Характеристика лікерів. Способи їх виготовлення. Особливості використання різних видів лікерів для приготування змішаних напоїв та коктейлів. Найбільш популярні лікери.

Вина. Їх класифікація за різними ознаками. Виноградні вина основних країн-виробників вина. Їх категорії, регіони виноробства. Ігристі вина. Ароматизовані вина.

Тема 5. Пиво та безалкогольні напої

Характеристика пива. Особливості виготовлення. Найбільш популярні види та марки пива. Використання пива для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

Мінеральна, мінералізована та питна вода. Прохолоджуючі напої. Соки. Особливості використання безалкогольних напоїв для приготування змішаних напоїв та коктейлів.

Розділ 3. Приготування змішаних напоїв та коктейлів.

Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів

Характеристика і класифікація змішаних напоїв та коктейлів. Методи приготування змішаних напоїв і коктейлів. Особливості оформлення і подачі змішаних напоїв та коктейлів. Основи побудови змішаних напоїв та коктейлів. Роль різних компонентів у формуванні органолептичних показників напоїв.

Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв

Характеристика і класифікація за різними ознаками безалкогольних змішаних напоїв. Рецептури та технологія приготування різних видів безалкогольних змішаних напоїв.

Тема 8. Приготування алкогольних змішаних напоїв

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі різних видів алкогольних змішаних напоїв. Довгі, середні та короткі змішані напої.

Тема 9. Особливості приготування різних груп коктейлів

Коктейлі-аперитиви та коктейлі-дигестиви. Рецептури, технологія приготування та особливості подачі різних видів коктейлів. Коктейлі-аперитиви на основі міцних напоїв, ароматизованих вин. Коктейлі груп сауер, фрозен, смеш. Коктейлі з вершками та морозивом. Шаруваті коктейлі. Коктейлі з шампанським, лікером «Самбука» та з абсентом. Коктейлі груп ойстер, кордіал. Коктейлі фраппе і міст.

Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі гарячих змішаних напоїв. Гроги і тодді. Гарячі змішані напої на основі чаю. Гарячі і холодні змішані напої на основі кави. Способи приготування кави.

Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів

Рецептури, технологія приготування та особливості подачі напоїв для компанії. Пунши, глінтвейни, крющони, сангрія, збитень, медові змішані напої. Особливості приготування та подачі екзотичних та ексклюзивних коктейлів. Історія походження та рецептури найбільш відомих коктейлів.

Розділ 4. Робота бара

Тема 12. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена

Карти вин і коктейлів бару. Правила складання і оформлення. Методи і форми обслуговування споживачів в барах різних типів. Стилi роботи бармена.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин										
	Денна форма						Заочна форма				
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі			
		л	п	лаб	інд	ср		л	п	інд	ср
Розділ 1. Бари. Посуд та інвентар											
Тема 1. Загальні відомості про бари	10	2	2			6	9	1	-	-	8
Тема 2. Посуд та інвентар бара	10	2	2			6	9	1	-	-	8
Разом за розділом 1	20	4	4			12	18	2	-	-	16
Розділ 2. Компоненти, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів											
Тема 3. Міцні напої	14	4	2			8	13	1	-	-	12
Тема 4. Лікери та вина	13	4	1			8	12		-	-	12
Тема 5. Пиво та безалкогольні напої	9	2	1			6	13	1	-	-	12
Разом за розділом 2	36	10	4			22	38	2	-	-	36
Розділ 3. Приготування змішаних напоїв та коктейлів											
Тема 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	8	4	2			2	12	1	-	-	11
Тема 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв	10	2	4			4	12	1	-	-	11
Тема 8. Приготування	14	4	2			8	10	1	-	-	9

алкогольних змішаних напоїв											
Тема 9. Особливості приготування різних груп коктейлів	14	2	4			8	13	1	-	-	12
Тема 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави	14	2	4			8	13	1	-	-	12
Тема 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів	14	2	4			8	12	1	-	-	11
<i>Разом за розділом 3</i>	74	16	20			38	72	6	-	-	66
Розділ 4. Робота бара											
Тема 12. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена	10	2	4			4	12	2	-	-	10
<i>Разом за розділом 4</i>	10	2	4			4	12	2	-	-	10
Контрольна робота	10				10		10				
Усього годин	150	32	32		10	76	150	12	-	10	128

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вивчення особливостей барів різних типів	2
2.	Вивчення призначення барного посуду, інвентаря та аксесуарів	2
3.	Особливості використання компонентів, що використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів	4
4.	Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	2
5.	Вивчення і складання рецептур безалкогольних змішаних напоїв	4
6.	Вивчення і складання рецептур алкогольних змішаних напоїв	2
7.	Особливості приготування різних груп коктейлів	4
8.	Особливості приготування гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави	4
9.	Особливості приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів	4
10.	Особливості підготовки бару до обслуговування. Робота бармена	4
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Вивчення загальних відомостей про бари. Підготуватися до практичного заняття № 1. Розглянути розгорнутий асортимент напоїв для кожного типу бару.	6
2	Вивчення призначення посуду та інвентарю бара. Підготуватися до практичного заняття № 2. Підібрати посуд та	6

	інвентар для кожного типу бару в залежності від асортименту напоїв, що реалізуються.	
3	Аналіз видів міцних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів. Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види міцних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).	8
4	Аналіз видів лікерів та вин, що використовуються для виготовлення коктейлів. Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види лікерів та вин (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).	8
5	Аналіз видів пива та безалкогольних напоїв, що використовуються для виготовлення коктейлів. Лекційний матеріал доповнити розгорнутою інформацією про різні види пива та безалкогольних напоїв (історія напою, асортимент, особливості застосування під час виготовлення коктейлів).	6
6	Вивчення класифікації і методів приготування змішаних напоїв і коктейлів. До кожної групи з класифікації змішаних напоїв підібрати по 3 приклади напоїв, описати методи їх приготування.	2
7	Приготування безалкогольних змішаних напоїв. Вивчити схеми приготування безалкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.	4
8	Приготування алкогольних змішаних напоїв. Вивчити схеми приготування алкогольних змішаних напоїв. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.	8
9	Вивчення особливостей приготування різних груп коктейлів. Вивчити схеми приготування різних груп коктейлів. Підібрати по 3 приклади напоїв для кожної схеми.	8
10	Вивчення особливостей приготування гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави. Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент гарячих змішаних напоїв, холодних змішаних напоїв і коктейлів на основі кави	8
11	Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів. Доповнити лекційний матеріал відомостями про асортимент напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів.	8
12	Вивчення особливостей підготовки бару до обслуговування, роботи бармена. Доповнити лекційний матеріал описанням стилів роботи бармена.	4
	Контрольна робота	10
	Разом	86

6. Виконання контрольної роботи

Контрольна робота з дисципліни «Технологія напоїв» виконується відповідно до навчальних планів підготовки бакалаврів із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Головною метою контрольної роботи є рубіжний контроль професійно-орієнтованих знань з навчальної дисципліни «Технологія напоїв», набутих під час

самостійного опрацювання основної та допоміжної літератури. Це має наблизити теоретичний курс до практичної діяльності, що є особливо важливим для працюючих студентів.

З питань виконання та оформлення контрольної роботи передбачене індивідуальне консультування, яке можна отримати у викладача на кафедрі міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи відповідно до графіка консультацій.

Загальні вимоги. Контрольну роботу слід виконувати на аркушах паперу А-4 державною мовою. Сторінки необхідно пронумерувати.

Оцінювання виконання завдання. Під час перевірки контрольної роботи викладач особливу увагу буде звертати на те, як студент розуміє зміст навчальної дисципліни «Технологія напоїв», його здатність пов'язати категорії і теорії навчальної дисципліни, а також вміння систематизувати матеріал та чітко викладати власні думки. Серед зазначених критеріїв оцінювання найбільш важливим є здатність до практичного застосування знань в конкретних запропонованих у завданнях ситуаціях.

Перевіряючи контрольні роботи, викладач звертатиме увагу на такі параметри:

- ґрунтовність відповіді на поставлені питання, яка свідчить про рівень опанування теоретичним матеріалом;
- розуміння категорії навчальної дисципліни, що позначається у власному викладенні матеріалу, а не в переписуванні підручника, а також у доречно дібраних прикладах з технології приготування напоїв;
- уміння коментувати наведені ілюстрації;
- оформлення роботи (структура, заголовки, посилання тощо).

Викладачем запропоновано 12 варіантів контрольної роботи, кожен з яких включає 15 тестових запитань, 5 маленьких теоретичних питань з відповідями в одне речення та 1 практичне завдання, що стосується наведення прикладу побудови напоїв та коктейлів за задалегідь заданою схемою. Усі 12 варіантів контрольної роботи наведені в методичних вказівках до виконання контрольної роботи з даної навчальної дисципліни.

7. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- рішення задач;
- виконання творчих завдань (розробка технологічних карток).

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється на підсумкових заняттях та на заліку. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

8. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота												Конт- рольна робота	Разом	Залік	Сума
Розділ 1		Розділ 2			Розділ 3						Розділ 4				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12				
5		10			5	5	5	5	5	5	5	10	60	40	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за дворівневою шкалою
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
1-49	
	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І.Іваннікова, Т.В.Іваннікова. – К.: Фірма «ІНКОО», 2010. – 360 с.
2. Ростовський В. С., Барна справа: підручн. / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
3. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.]. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

Допоміжна література

4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.
5. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие для студентов вузов / Т.Л. Тимохина. - М. : Форум-Инфра-М, 2009. - 352 с.