



Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія напоїв та барна справа»

Іщенко Світлана Михайлівна,
кандидат педагогічних наук,
старший викладач кафедри
промислової інженерії та сервісу

s.m.ischenko@npu.edu.ua

I. Основна мета дисципліни Формування у майбутніх фахівців базових знань і практичних навиків з технологій алкогольних, безалкогольних напоїв та барної справи.

II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців Спеціальність **015 Професійна освіта**
Дисципліна вільного вибору студентів

III. Програмні результати навчання

ПР18. Знати фізіологію харчування, технології виробництва продукції у закладах ресторанних господарств; вміти оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і враховувати традиції етнічних кухонь.
ПР15. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства.

IV. Короткий зміст дисципліни

МОДУЛЬ I. Загальні теоретичні відомості про напої

Тема 1.1. Загальна характеристика і класифікація напоїв, їх асортимент
Тема 1.2. Стандарти якості напоїв та організація їх споживання у закладах ресторанного господарства
Тема 1.3. Технологія спирту та горілки
Тема 1.4. Технологія коньяку, бренді та арманьяку
Тема 1.5. Технологія джину, рому, віскі та скочу
Тема 1.6. Технологія текіли та мескалю
Тема 1.7. Технологія напоїв "eau de vie" та лікерів
Тема 1.8. Технологія пива, сидру, квасу та медових напоїв
Тема 1.9. Технологія вина та шампанського
Тема 1.10. Технологія стимулюючих та освіжаючих безалкогольних напоїв
Тема 1.11. Технологія поживних безалкогольних напоїв

МОДУЛЬ II. Загальна характеристика барів та організація обслуговування споживачів в них

Тема 2.1. Особливості організації і функціонування барів
Тема 2.2. Організація обслуговування споживачів

МОДУЛЬ III. Технології барної продукції

Тема 3.1. Техніка наливання основних напоїв
Тема 3.2. Загальні відомості про змішані напої
Тема 3.3. Техніки приготування змішаних напоїв
Тема 3.4. Особливості приготування, оформлення, подавання та гарнірування напоїв

V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни

Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова
Іщенко Світлана Михайлівна, кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри промислової інженерії та сервісу

VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На вивчення дисципліни відводиться 180 годин (6 кредити ЄКТС), з яких: лекційних –28 год., лабораторних – 56 год., самостійної роботи – 96 год. Дисципліна викладається у 6 семестрі.
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія напоїв та барна справа» для студентів спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа [Електронний ресурсна платформі Classroom], Укладач: Волкова А.А., Іщенко С.М.: НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2021. 2. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник / В.В.Архіпов, Э.І. 3. Іваннікова, Т.В.Іваннікова. –К.: Фірма «ІНКОС», 2010. –360 с. 4. Ростовський В. С., Барна справа: підручн./ В. С. Ростовський С. М. Шамян –К.: Центр учбової літератури, 2009. –398 с. 5. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В.Л.Прибильський, З.М. Романова, В.М.Сидор [та ін.].–К.: НУХТ, 2014. –310 с.
VIII. Система оцінювання	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен у 6 семестрі.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<i>Відмінно</i>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<i>Добре</i>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<i>Задовільно</i>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<i>Незадовільно</i>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D	задовільно	
60-64	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
------	----------	--	---