

	<h2>СИЛАБУС</h2> <h3>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ»</h3> <p><b>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u></b>  <b>Спеціальність: <u>241 Готельно- ресторанна справа</u></b>  <b>Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньо-економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u></b></p> <p><b>Мова викладання: українська</b></p>
<b>Лектор курсу</b>	<b>к. е. н. ст. викладач Табенська О.І.</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<b><a href="mailto:tabenska@vsau.vin.ua">tabenska@vsau.vin.ua</a>, <a href="mailto:oksana.tabenska.68@gmail.com">oksana.tabenska.68@gmail.com</a></b>

### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія напоїв» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Діловий етикет ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

#### Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Технологія напоїв» спрямована на здобуття студентами комплексу теоретичних знань та набуття практичних навичок у сфері гостинності, формування управлінського та економічного мислення, комплексного розуміння проблем організації господарської діяльності підприємств готельного господарства.

#### Мета вивчення навчальної дисципліни

«Технологія напоїв» закладає той самий необхідний теоретичний

фундамент, який дозволяє органічно перейти до вивчення інших дисциплін. Мета – вивчення дисципліни це формування у студентів базових знань з технології приготування гарячих та холодних напоїв та коктейлів, 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, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства.

**Завдання вивчення дисципліни** - ознайомлення з основами технології виробництва гарячих і холодних напоїв та коктейлів; систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва гарячих та холодних напоїв та коктейлів, володіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 1. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

*спеціальні компетентності (СК):*

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 6. 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 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. 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.

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): робота в команді, лідерські навички (реалізується через роботу в групах, кейс-метод, метод проєктів, метод самопрезентації).

### ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Тема 1. Класифікація, склад та властивості чаю	2	2	7
2.	Тема 2. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю	2	2	7
3.	Тема 3. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю. Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв	2	2	7
4.	Тема 4. Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв.	2	2	7

	Особливості чайної церемонії в різних країнах світу			
5.	Тема 5. Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави	2	2	7
6.	Тема 6. Класифікація, географія, склад та властивості кави	2	2	7
7.	Тема 7. Класифікація та технології кавових напоїв	2	-	7
8.	Тема 8. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави	2	2	7
9.	Тема 9. Основи лате-арт	2	2	7
10.	Тема 10. Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад).	2	2	7
11.	Тема 11. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)	2	2	6
12.	Тема 12. Класифікація безалкогольних напоїв.	2	2	6
13.	Тема 13. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних	2	2	6
Разом		26	24	100

### **Самостійна робота здобувача вищої освіти**

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

### **Види самостійної роботи**

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1.	Підготовка до лекційних та практичних занять	34	щотижнево	Усне та письмове опитування
2.	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	32	щотижнево	Усне та письмове опитування

3.	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, використання туристичного словника за темами, для створення кросвордів (словниковий диктант), ситуаційних завдань, проведення культурно-історичних брейн-рингів. Відвідування туристичних форумів, Форумів готельно-ресторанної сфери	14	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, опитування студентів (готелі, аквапарки, ресторани, кафе, бари), франчайзинг, лізинг, інжиніринг, консалтинг, (словниковий диктант)
4.	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Мальська М., В. Худо. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.

2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

3. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с

4. Басюк Т. О., Романів О. Я., Скабара Р. М. Обґрунтування розвитку нової дестинації пивного туризму в Україні. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2021. №11. URL: <https://www.internauka.com/issues/2021/11/7468>. (дата звернення: 25.05.2023).

5. Галасюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.

6. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.

7. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

8. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.

### Додаткова література

1. Г. Круль. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.

2. Tabenska O. Infrastructural support of the hospitality industry in the

conditions of global economic integration. In: *Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes*: Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. P. 223-315. DOI 10.46299/979-8-88831-930-7.7

3. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. *Монографія*. Твори. 2022. 332 с.

4. Tabenska O. Foreign experience in the development of successful companies. In: *Socio-economic and ecological aspects of the development of the economy of Ukraine in the conditions of european integration: monograph*, Boston, USA: Primedia eLaunch, 2022. P. 179-212. DOI - 10.46299/979-8-88722-616-3.7 URL: <https://isg-konf.com/979-8-88722-616-3/>.

5. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: *The prospects for the development of integrated*. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.6 URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf>

6. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2023. 51. С. 1-8. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2494> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-51-37

7. Табенська О.І. Розвиток сільського зеленого туризму. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52. С. 1-7. DOI:<https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-42>.URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1480>

8. Табенська О.І. Гастротуризм актуальний напрям розвитку сфери туризму. *Бізнес-навігатор*. 2023. № 2 (72). С. 87-94. DOI: URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-5>

9. Голод А. П., Никига О. В. Гастрономічні фестивалі як чинник туристичної привабливості Львівської області. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 356–358.

10. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення. Матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів)*. Львів, 2020. С. 279–282.

11. Голод А. П., Никига О. В. Структура факторів розвитку гастрономічного туризму. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 49. Одеса, 2020. С. 174–178.

12. Графська О. І., Головчук Ю. О., Никига О. В. Роль маркетингових інновацій у розвитку гастрономічного туризму в регіоні. *Економіка та суспільство*. 2022. № 39. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-39-9>.

13.Гринюк В.І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації. Тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю*. Київ: КНУКіМ, 2021. С. 222–224.

14.Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40–43.

15.Литвин Т. П., Лебедько А. А. Гастрономічний туризм в Україні. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф.* Черкаси: ЧДГУ, 2020. С. 67–69.

16.Паска М. З., Боратинський О. В. Особливості страв автентичної кухні – основа розвитку етнічного туризму. *Україна-Литва: історичні, мовно-культурні та туристські паралелі. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.* Київ, 2021. С. 147–150.

### **Інформаційні ресурси**

1. Zahlen-Daten-Fakten. *Deutschertourismusverband*. 2011. URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin.html>

2. Готелі та ресторани Котбуса. URL: <https://www.agoda.com/uk-ua/altstadthotel-am-theater/hotel/cottbus-de.html?cid=-218>

3. "HoReCa.Restart": у Вінниці відбудеться форум для працівників готельно-ресторанної сфери. URL: <https://vezha.ua/horeca-restart-u-vinnytsi-vidbudetsya-forum-dlya-upravlyayuchyih-pratsivnykiv-i-majbutnih-restoratoriv/>

4. Капліна Т.В., Капліна А. С., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку. *Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва"*. 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index>

5. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html>

6. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. Проект Закону України 9015 від 07.08.2018. URL: [http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4\\_1?pf3511=64508](http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508)

## **СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної



роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	<b>Всього за атестацію 1</b>	<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	<b>Всього за атестацію 2</b>	<b>30</b>
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
	<b>Підсумкове тестування</b>	<b>30</b>
	<b>Разом</b>	<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

