

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

### «ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ ТА РОБОТА БАРИСТА»

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	2

**1) Мета опанування дисципліни:** набуття студентами необхідних знань та навичок щодо технології та асортименту напоїв, що виробляються у підприємствах ресторанної галузі.

**2) Завдання:** формування 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 та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

**3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:**

**Знання і розуміння:** основних понять, термінів та визначень, що використовуються у технологіях напоїв; характеристики основних поживних речовин сировини та їх ролі у технологічному процесі виробництва напоїв у ресторанному господарстві; базових технологій виробництва гарячих та холодних напоїв; технологій напоїв із використанням сучасного обладнання.

**Застосування знань і розуміння:** уміння моделювати та оцінювати технологічні процеси у технологіях продукції ресторанного господарства та впливати на умови їх проходження; уміння в сучасних умовах виробництва провести розрахунки та необхідні зміни умов проведення процесів у технологіях продукції ресторанного господарства для поліпшення якості готової продукції; уміння обрати технологічні параметри, які не зменшують якісні показники продукції; уміння розробити кавову або чайну карту для ресторану або кафе.

**4) Зміст дисципліни розкривається в темах:**

#### **Змістовий модуль 1. Технологія гарячих напоїв**

Тема 1. Роль чаю в харчуванні людини. Класифікація, склад та властивості чаю

Тема 2. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з чаю

Тема 3. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш, каркаде тощо)

Тема 4. Роль кави в харчуванні людини. Класифікація, склад та властивості кави

Тема 5. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв з кави

Тема 6. Особливості роботи та практичні навички роботи баріста

#### **Змістовий модуль 2. Технологія холодних напоїв**

Тема 8. Класифікація безалкогольних коктейлів. Характеристика основної та додаткової сировини

Тема 9. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних коктейлів

Тема 10. Класифікація безалкогольних напоїв. Характеристика основної та додаткової сировини

Тема 11. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв

Тема 12. Перспективи розвитку асортименту та технологій напоїв для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

**5) Викладацький склад:**

Слащева А.В., доцент кафедри ТРГГРСЦ, к.т.н.