

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Міксологія коктейлів та організація обслуговування на локаціях»
на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Дисципліна загальноуніверситетського вибору для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Чоні Інна Володимирівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	inna.choni@ gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Отримання теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару, а також нових тенденцій в обслуговуванні споживачів; застосування досвіду, отриманого під час організації роботи закладів ресторанного господарства, впровадження нових методів приготування коктейлів, набуття навичок, що дають змогу самостійно організовувати прийом споживачів на локаціях із використанням спеціальних форм обслуговування
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК (залік)
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. (ЗК1).	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій (РН1).
Здатність генерувати нові ідеї (креативність) (ЗК 3)	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
Фахові компетентності	
Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі (ФК 2)	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій (РН5).
Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі (ФК6).	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів (РН11).
Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі (ФК7)	Вміти моделювати харчові системи, розробляти нові технології, планувати, організовувати та управляти харчовими технологіями з метою їх оптимізації (РН 12)

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Міксологія коктейлів		
Тема 1. Матеріально технічне оснащення барів.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконати завдання: «На прикладі діючого закладу ресторанного господарства типу бар, проаналізувати та описати матеріально-технічне оснащення барної стійки»
Тема 2. Вимоги до обслуговуючого персоналу бару.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати пояснення до завдання: «Як можна визначити організаційну структуру та перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару на території України та співставити з існуючою»
Тема 3. Організація постачання у барі	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь у відповідності до завдання: «В залежності від типу бару, підібрати асортимент продукції для реалізації споживачам закладу»
Тема 4. Класифікація та	Відвідування занять;	Підготувати реферат на тему:

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
характеристика алкогольних коктейлів у барах	обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	«Особливості коньяків», «Особливості кашаси», «Особливості джину», «Особливості мескалю», «Особливості текіли», «Особливості абсента», «Особливості бальзамів, біттерів, лікерів, кремів, пива» (на вибір)
Тема 5. Класифікація та методи приготування змішаних напоїв та коктейлів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Загальні відомості про змішані напої», «Методи приготування змішаних напоїв», «Характеристика супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв», «Сервіровка та оформлення змішаних напоїв», «Характеристика основних груп змішаних напоїв», «Культура подавання та споживання базових алкогольних напоїв» (на вибір)
Модуль 2. Організація обслуговування на локаціях		
Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування на локаціях.	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Постачальники матеріально-технічної бази для організації обслуговування на локаціях»; «Різновиди обслуговування на локаціях»; «Характеристика обладнання для організації обслуговування споживачів на локаціях»
Тема 7. Персонал у сфері організації обслуговування споживачів на локаціях	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Фрілансери в організації обслуговування споживачів на локаціях». Скласти посадову інструкцію для персоналу задіяного в організації обслуговуванні на локаціях» Обрати один із видів обслуговування споживачів на локаціях та підібрати персонал для організації та проведення заходу з описом покладених на них функціональних обов'язків.
Тема 8. Організація компаній по обслуговуванню споживачів на локаціях	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних	Надати аналіз діяльності компаній з організації обслуговування споживачів у

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	завдань; завдання самостійної роботи; тестування	локаціях на території України за останні п'ять років
Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які можуть надавати заклади ресторанного господарства	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Сучасні методи і форми обслуговування споживачів на локаціях». Обрати від 2 до 4 компаній на території України, які займаються організацію обслуговування споживачів на локаціях. Обрати нагоду та скласти меню для банкету з частковим або повним обслуговуванням, банкет-фуршет, банкет-коктейль. Розрахувати чисельність персоналу для проведення заходу та підібрати посуд, обладнання, меблі для проведення заходу (на вибір)
Тема 10. Особливості формування меню для організації обслуговування на локаціях	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Скласти порівняльну таблицю різновидів меню подієвого та промислового обслуговування на локаціях, зазначити їх особливості, правила складання меню та інших карт для заходів з різноманітним концептуальним спрямуванням, Зазначити правила підбору напоїв, у тому числі і алкогольних, до страв у меню заходів.

Інформаційні джерела

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
2. Девід Фоскетт, Патриція Паскінс, Ніл Ріппінгтон, Ендрю Пеннінгтон, Елейн Маканінч Теорія гостинності та громадського харчування, 14-е видання/ 2021. 424 с
3. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування : навч. посіб. Київ : Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко. К.:КНТЕУ, 2018. 215с.
5. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
7. Радіонова О. М. Івент-технології : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 168 с.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіна, 2005.336с.
9. Хомич Г.П., Левченко Ю.В., Чоні І.В. Комплексна переробка винограду з отриманням алкогольних і безалкогольних напоїв Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки», 2022, № 1. С. 55-62

10. Г.П. Хомич, Ю. Г. Наконечна, І. В. Чоні, Н. Ю. Молчанова, М. А. Литвин / Використання екстрактів з вичавок сокового виробництва в технології напоїв // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки», № 1, 2023. С. 10-18

11. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.

12. Matt Lee, Ted Lee . Hotbox: Inside Catering, the Food World's Riskiest Business . Holt Paperbacks, New York, 2020.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента : https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf

Положення про академічну доброчесність: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobro-chesnisti.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ : <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища:

Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (10,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (20,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); тестування (5,0 балів) поточна модульна робота (5,0 балів)	50
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять (10,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (20,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); тестування (5,0 балів) поточна модульна робота (5,0 балів)	50
Всього за курс	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Міксологія коктейлів та організація обслуговування на локаціях»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни