Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:49:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfca392f7224e676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
« 25 » марта _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология напитков» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Дыбок Валентина Владимировна, старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20_» ___02___ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

_____ Дегтярева Я.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кощанка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «_24_» ___02___ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «26» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Дыбок В.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 г

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>IV - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов –72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 2</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>24,95 час.</td><td>61,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **<u>46/24,95</u>**

для заочной формы обучения – **<u>8/61,15</u>**

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

приобретение необходимых знаний в области технологии напитков, изучение теоретических основ и режимов технологических процессов, путей их оптимизации, методов ведения и управления технологическими процессами, а также приемов осуществления технохимического контроля производства, напитков..

Задачи дисциплины:

изучение технологии переработки различных видов сырья и материалов при производстве продукции; изучение специальных приемов производства различных типов напитков.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Технология напитков» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО .

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Организация производства на предприятиях питания», «Организация обслуживания на предприятиях питания».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: «Барное дело», «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства», «Технология напитков».

*С*одержательно она закладывает основы знаний и умений для освоения практической подготовки на предприятиях общественного питания, выполнению курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3$_{УК-1}$ Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4$_{УК-1}$ Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: технологические особенности и химический состав виноградных вин, технологические процессы изготовления, классификацию и характеристику вин; историю происхождения, технологию производства, классификацию, ассортимент, органолептические показатели качества, маркировку базовых алкогольных напитков; технологию производства, ассортимент, органолептические показатели качества смешанных алкогольных напитков; характеристику и технологию приготовления аперитивов, диджестивов, хайболов, кулеров, десертных коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков, их оформление и подачу; технологию приготовления безалкогольных коктейлей и напитков на основе соков, витаминных напитков, напитков с яйцом, квасов, джулепов, физов, эг-ногов, компотов, киселей, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче; технологию приготовления натуральных соков, фруктово-ягодных, овощных напитков, медовых напитков, морсов, крюшонов, щербетов, лимонадов, коблеров, айскримов и санди, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче; технологию приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче горячих напитков на основе кофе, чая, какао.

уметь: производить оценку качества ингредиентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей по органолептическим показателям; производить оценку качества алкогольных ингредиентов по маркировке алкогольной продукции; производить расчеты крепости алкогольных напитков; составлять технико-технологические карты на коктейли и смешанные напитки; приготавливать гарниры и топпинги для коктейлей; приготавливать аперитивов, диджестивов, хайболов, кулеров, десертных коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков, их оформлять и подавать

владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продуктов питания.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 ***Технология безалкогольных напитков***

Тема 1. Виды и технологические особенности производства горячих напитков.

Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков.

Смысловой модуль 2. ***Технология алкогольных напитков***

Тема 3. Особенности производства вина.

Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции.

Смысловой модуль 3. ***Технология производства смешанных напитков***

Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков.

Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология напитков												
Смысловой модуль 1. Технология безалкогольных напитков												
Тема 1. Виды и технологические особенности производства горячих напитков	**11**	**2**	**-**	**4**	**5**		**17**	**0,5**	**0,5**		**10**	

Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков.	**15**	**4**	**-**	**6**	**5**		**17**	**1**	**1**		**10**	
Итого по смысловому модулю 1	**26**	**6**	**-**	**10**	**10**		**34**	**1,5**	**1,5**	**-**	**20**	
Смысловой модуль 2. Технология алкогольных напитков												
Тема 3. Особенности производства вина.	**9**	**2**	**-**	**4**	**3**		**17**	**0,5**	**0,5**		**10**	
Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции.	**11**	**2**	**-**	**6**	**3**		**12**	**0,5**	**0,5**		**10**	
Итого по смысловому модулю 2	**20**	**4**	**-**	**10**	**6**		**29**	**1**	**1**	**-**	**20**	
Смысловой модуль 3. ***Технология производства смешанных напитков***												
Тема 5.Классификация и характеристика смешанных напитков.	**14,95**	**4**	**-**	**6**	**4,95**	**-**	**20,85**	**1**	**1**	**-**	**11,15**	**-**
Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача	**10**	**2**	**-**	**4**	**4**	**-**	**21**	**0,5**	**0,5**	**-**	**10**	**-**
Итого по смысловому модулю 3	**24,95**	**6**	**-**	**10**	**8,95**	**-**	**41,85**	**1,5**	**1,5**	**-**	**21,15**	**-**
Катт	**0,8**					**0,8**	**0,6**					**0,6**
СРэк	**-**					**-**	**-**					**-**
ИК	**-**					**-**	**-**					**-**
КЭ	**-**					**-**	**-**					**-**
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
Всего часов:	**108**	**16**	**-**	**30**	**24,95**	**1,05**	**108**	**4**	**4**	**-**	**61,15**	**2,85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;

7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Виды и технологические особенности производства горячих напитков.	-	0,5
2	Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков	-	1
3	Тема 3. Особенности производства вина.	-	0,5
4	Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции.	-	0,5
5	Особенности приготовления и подачи смешанных напитков	-	1
6	Приготовление и особенности подачи продукции в барах разных видов и специализации, подбор гарниров к напиткам	-	0,5
Всего:		-	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Виды и технологические особенности производства горячих напитков.	4	-
2	Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков	6	-
3	Тема 3. Особенности производства вина.	4	-
4	Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции.	6	-
5	Особенности приготовления и подачи смешанных напитков	6	-
6	Приготовление и особенности подачи продукции в барах разных видов и специализации, подбор гарниров к напиткам	4	-
Всего:		30	-

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Виды и технологические особенности производства горячих напитков.	5	10
2	Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков	5	10
3	Тема 3. Особенности производства вина.	3	10
4	Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции.	3	10
5	Особенности приготовления и подачи смешанных напитков	4,95	11,15
6	Приготовление и особенности подачи продукции в барах разных видов и специализации, подбор гарниров	4	10

	к напиткам		
Всего:		24,95	61,15

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.-

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1,2, 4)	5	15
- реферат и презентация (темы 5,6)	10	20
- практическая работа (тема 3)	10	10
- ТМК 1	20	20
- ТМК 2	15	15
- ТМК 3	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
- ТМК 1	20	20
- ТМК 2	20	20
- ТМК 3	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ:

1. Потребительские свойства чая.
2. Пищевая ценность чая.
3. Характеристика сырья для производства чая.
4. Классификация и ассортимент чая.
5. Хранение, дефекты чая.
6. Особенности технологии производства чая.
7. Технология приготовления чая в сети общественного питания.
8. Виды и сорта натурального кофе.
9. Хранение, дефекты кофе.
10. Особенности технологического процесса производства кофе.
11. Технология приготовления кофе в сети общественного питания.
12. Классификация и ассортимент соков.
13. Пищевая ценность соков.
14. Особенности технологического процесса производства соков.
15. Условия и сроки хранения соков.
16. Фальсификация соков.
17. Классификация и назначение минеральных вод.
18. Условия и сроки хранения минеральных вод.

19. Особенности технологического процесса производства минеральных вод.
20. Классификация и ассортимент газированных напитков.
21. Особенности технологического процесса производства газированных напитков.
22. Дефекты безалкогольных напитков.
23. Основное сырье для изготовления алкогольных напитков.
24. Особенности технологического процесса производства водки.
25. Особенности технологического процесса производства виски.
26. Особенности технологического процесса производства саке.
27. Особенности технологического процесса производства настоек.
28. Особенности технологического процесса производства наливок.
29. Особенности технологического процесса производства ликеров.
30. Особенности технологического процесса производства рома.
31. Особенности технологического процесса производства джина.
32. Особенности технологического процесса производства бальзамов.
33. Пищевая ценность виноградного вина.
34. Классификация и ассортимент виноградных вин.
35. Характеристика сырья для производства виноградного вина. 3
6. Особенности технологического процесса производства виноградных вин.
37. Хранение, болезни и дефекты виноградного вина.
38. Фальсификация виноградного вина.
39. Классификация и ассортимент коньяка.
40. Особенности технологического процесса производства коньяка.
41. Хранение, дефекты коньяка.
42. Фальсификация коньяка.
43. Классификация смешанных напитков.
44. Основные методы приготовления смешанных напитков.
45. Оформление коктейлей.
46. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей.
47. Смягчающие-сглаживающие компоненты для смешанных напитков.
48. Вкусоароматические компоненты для смешанных напитков.
49. Наполнители для смешанных напитков.
50. Вспомогательные компоненты для смешанных напитков.
51. Аперитивы.
52. Освежающие напитки.
53. Молочные напитки.
54. Флипы.
55. Физы.
56. Щербеты.
57. Напитки с фруктами, мороженым, сливками.
58. Длинные смешанные напитки.
59. Средние смешанные напитки. 3
60. Короткие смешанные напитки.
61. Горячие смешанные напитки.
52. Коктейли-аперитивы.
63. Коктейли-диджестивы.
64. Экзотические коктейли.
65. Эксклюзивные коктейли.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу			
Смысловой модуль № 1	Смысловой модуль № 2	Смысловой модуль № 3	**Максималь**

Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	**ная сумма**
5	**25**	**10**	**20**	**20**	**20**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323573

2. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212930

3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212501

Дополнительная:

1. Степовой, А. В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков : монография / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3753-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206945

2. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков : учебное пособие / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143264

3. «Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213155

4. Виноградов, А. Напитки: традиции и тренды / А. Виноградов, Н. Белоусова. — Санкт-Петербург : Страта, 2019. — 102 с. — ISBN 978-5-907127-55-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141953

5. Мальцев, И. В. Виски: история вкуса / И. В. Мальцев. — Москва : Альпина нон-фикшн, 2019. — 424 с. — ISBN 978-5-91671-043-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86856.html

6. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 180 c. — ISBN 978-5-394-03403-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85351.html

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL:http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.

4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 –. – URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://e.lanbook.com/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2024. – URL:https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2024. – URL:https://polpred.com. – Текст : электронный.

8. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017 –. – URL:https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информио», 2009 –. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL:https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL:http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL:http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL:https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000–2024. – URL:https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL:http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебно-лабораторное оборудование для проведения практических занятий: - плакаты и таблицы по дисциплине «Технология напиков»;

2. Технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов: - мультимедийное оборудование; - видеофильмы.

3. Специализированный кабинет «Организации обслуживания» Преподаватель имеет возможность проводить лекции, лабораторные занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Дыбок Валентина Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001401 от 29.11.2024, «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005466 от 25.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 3. Удостоверение о повышении квалификации № 692417488766 от 04.03.2025 г., «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет», г. Тверь. 4. Удостоверение о повышении квалификации 7743 5140726, 16.06.2025 «Организация проектной деятельности в воспитательной работе педагога высшего образования . 74 часа. МОО "Лига Преподавателей Высшей Школы", Москва 5. Удостоверение о повышении квалификации ПК 0009604, 17.11.2025. Разработка международного туристического продукта региона в контексте развития приоритетных видов туризма на основе

				анализа ресурсной базы региона (Красноярский край, культурно-позновательный, экологический, промышленный и гастрономический туризм). 362 часа АНО "Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства", Санкт-Петербург. 6. Удостоверение о ПК ШБиМК/Д-2026, 04.12.2025 Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма. 16 ч. ФГАОУ ВО "Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел РФ", Москва

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: технологические особенности и химический состав виноградных вин, технологические процессы изготовления, классификацию и характеристику вин; историю происхождения, технологию производства, классификацию, ассортимент, органолептические показатели качества, маркировку базовых алкогольных напитков; технологию производства, ассортимент, органолептические показатели качества смешанных алкогольных напитков; характеристику и технологию приготовления аперитивов, диджестивов, хайболов, кулеров, десертных коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков, их оформление и подачу; технологию приготовления безалкогольных коктейлей и напитков на основе соков, витаминных напитков, напитков с яйцом, квасов, джулепов, физов, эг-ногов, компотов, киселей, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче; технологию приготовления натуральных соков, фруктово-ягодных, овощных напитков, медовых напитков, морсов, крюшонов, щербетов, лимонадов, коблеров, айскримов и санди, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче; технологию приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче горячих напитков на основе кофе, чая, какао.

уметь: производить оценку качества ингредиентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей по органолептическим показателям; производить оценку качества алкогольных ингредиентов по маркировке алкогольной продукции; производить расчеты крепости алкогольных напитков; составлять технико-технологические карты на коктейли и смешанные напитки; приготавливать гарниры и топпинги для коктейлей; приготавливать аперитивов, диджестивов, хайболов, кулеров, десертных коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков, их оформлять и подавать

владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продуктов питания.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3$_{УК-1}$ Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4$_{УК-1}$ Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции

	ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1 ***Технология безалкогольных напитков***

Тема 1. Виды и технологические особенности производства горячих напитков.

Тема 2. Виды и технологические особенности производства холодных напитков.

Смысловой модуль 2. ***Технология алкогольных напитков***

Тема 3. Особенности производства вина.

Тема 4. Технологические аспекты производства крепкоалкогольно продукции.

Смысловой модуль 3. ***Технология производства смешанных напитков***

Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков.

Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____

(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:
Дыбок В.В., ст. преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

Зав. кафедрой
сервиса и гостиничного дела
Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)