Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 09:21:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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 СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАПИТКАМИ

(шифр и название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)
Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания напитками» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, профиль: Социально-культурный сервис, разработана в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Дыбок Валентина Владимировна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20__» ____02_____ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

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

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

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

Дата «_24___» ____02_____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

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

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

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>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.03.01 Сервис</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль
<u>Социально-культурный сервис</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>III – й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов –72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5-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 – 4</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>24,95 час.</td><td>56,85 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:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46/24,95

для заочной формы обучения – 12/56,85

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации обслуживания напитками на предприятиях питания.

Задачи дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации работы сомелье и бармена, практическая подготовка обучающихся по обслуживанию потребителей различными типами напитков и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнение функции обслуживания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.14 «Организация обслуживания напитками» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Ее изучению предшествует изучение таких дисциплин, как «Ресторанный сервис», «Гостиничный сервис», "Национальный ресторанный сервис". Для успешного овладения материалом обучающийся должен знать организацию предприятий питания, в частности баров, классификацию блюд и напитков, уметь обслуживать на предприятии питания, традиции народов мира и международный этикет.

Содержательно 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*
ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	ИДК-1$_{ПК-5}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-5}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-5}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания в барах; особенности организации общественного питания; классификацию баров и ресторанов, особенности их деятельности; структуру предприятий; основные категории обслуживающего персонала; особенности работы официанта, бармена; виды и способы подачи напитков; рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльной карты;

уметь: использовать полученные знания в профессиональной деятельности; организовывать обслуживание и оказание услуг с учётом запросов различных категорий потребителей; применять прогрессивные формы и методы обслуживания; предоставлять дополнительные услуги потребителям; изучать спрос на продукцию и услуги общественного питания; организовывать рабочее место официанта, бармена и сомелье, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами;

владеть: основными сведениями в области технологии и организации работы с алкогольными и безалкогольными напитками; приёмами приготовления холодных и горячих напитков; приёмами оформления и подачи смешанных напитков.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Теоретические аспекты организации обслуживания напитками на предприятиях питания различного типа

Тема 1. Классификация баров.

Тема 2. Материально-техническая база процесса обслуживания напитками.

Тема 3. Организация рабочего места бармена, сомелье, баристы.
Смысловой модуль 2 Технология производства натуральных напитков и правила их подачи
Тема 4. Технология приготовления безалкогольных напитков (чай, кофе, какао и т.д).
Тема 5. Технология производства вина и правила подачи. Принципы эногастрономии.
Тема 6. Технология производства крепкралкогольных напитков, правила подачи.
Смысловой модуль 3 Правила составления смешанных напитков.
Тема 7. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.
Тема 8. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.

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. Организация обслуживания напитками												
Смысловой модуль 1. Теоретические аспекты организации обслуживания напитками на предприятиях питания различного типа												
Тема 1. Классификация баров.	**6**	**1**	**2**	-	**3**	-	**6**	**0,5**	**0,5**	-	**5**	-
Тема 2. Материально-техническая база процесса обслуживания напитками.	**7**	**2**	**2**	-	**3**	-	**10**	**1**	**1**	-	**8**	-
Тема 3. Организация рабочего места бармена, сомелье, барисы.	**6**	**1**	**2**	-	**3**	-	**6**	**0,5**	**0,5**	-	**5**	-
Итого по смысловому модулю 1	**19**	**4**	**6**	**-**	**9**	**-**	**22**	**2**	**2**	**-**	**18**	**-**
Смысловой модуль 2. Технология производства натуральных напитков и правила их подачи												
Тема 4. Технология приготовления безалкогольных напитков (чай, кофе, какао и т.д)	**9**	**2**	**4**	**-**	**3**	-	**7**	**1**	**1**	-	**5**	-
Тема 5. Технология производства вина и правила подачи. Принципы эногастрономии	**15**	**4**	**8**	**-**	**3**	-	**11**	**1**	**1**	-	**9**	-

Тема 6. Технология производства крепкралкогольных напитков, правила подачи	**11**	**2**	**6**	**-**	**3**	**-**	**11**	**1**	**1**	**-**	**9**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**35**	**8**	**18**	**-**	**9**	**-**	**29**	**3**	**3**	**-**	**23**	**-**
Смысловой модуль 3. Правила составления смешанных напитков.												
Тема 7. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача	**9**	**2**	**4**	**-**	**3**	**-**	**9**	**0,5**	**0,5**	**-**	**8**	**-**
Тема 8. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям	**7,95**	**2**	**2**	**-**	**3,95**	**-**	**8,85**	**0,5**	**0,5**	**-**	**7,85**	**-**
Итого по смысловому модулю 3	**16,95**	**4**	**6**	**-**	**6,95**	**-**	**17,85**	**1**	**1**	**-**	**15,85**	**-**
Всего по смысловым модулям	**72**	**18**	**36**	**-**	**24,95**	**-**	**72**	**6**	**6**	**-**	**79,95**	**-**
Катт	**0,9**					**0,8**	**1,8**					**0,9**
СРэк	**-**					**-**	**-**					**-**
ИК	**-**					**-**	**-**					**-**
КЭ	**-**					**-**	**-**					**-**
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
Всего часов:	**72**	**16**	**30**		**24,95**	**1,05**	**72**	**6**	**6**		**56,85**	**3,15**

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	Классификация баров.	2	0,5
2	Материально-техническая база процесса обслуживания напитками.	2	1

3	Организация рабочего места бармена, сомелье, барисы.	2	0,5
4	Технология приготовления безалкогольных напитков (чай, кофе, какао и т.д)	4	1
5	Технология производства вина и правила подачи. Принципы эногастрономии	8	1
6	Технология производства крепкралкогольных напитков, правила подачи	6	1
7	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача	4	0,5
8	Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям	2	0,5
Всего:		30	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Классификация баров.	3	5
2	Материально-техническая база процесса обслуживания напитками.	3	8
3	Организация рабочего места бармена, сомелье, барисы.	3	5
4	Технология приготовления безалкогольных напитков (чай, кофе, какао и т.д)	3	5
5	Технология производства вина и правила подачи. Принципы эногастрономии	3	9
6	Технология производства крепкралкогольных напитков, правила подачи	3	9
7	Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача	3	8
8	Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям	3,95	7,85
Всего:		24,95	56,85

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 и 2)	5	10
- Презентация и доклад (темы 4,5,6,7)	10	40
- Практическое задание (тема 3)	10	10
- Тестирование (темы 1 и 2)	5	10
- Тестирование (темы 5 и 6)	10	20
- Тестирование (тема 8)	10	10
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
- Тестирование (темы 1,2,3)	20	20
- Тестирование (темы 4,5,6)	20	20
- Тестирование (темы 7 и 8)	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету

1. Обязанности сомелье.
2. Правила работы сомелье с потребителями.
3. Основные требования к квалификации сомелье.
4. Правила принятия заказа и представление алкогольного напитка.
5. Правила подачи напитков.
6. Ответственность сомелье.
7. Права сомелье.
8. Что такое мучнистая роса и филлоксера виноградная?
9. Какие факторы влияют на рост и созревание виноградной лозы?
10. Назовите основные стадии производства вина.
11. В чем заключается влияние деревянных бочек на качество вина?
12. Какие виды дуба используют для изготовления бочек?
13. Классификация вина.
14. В чем заключаются правила подачи вина?
15. Что такое шамбрирование?

16. С какими блюдами сочетаются белые сухие вина?

17. В чем заключается процесс деконтирования?

18. Правила подачи шампанского.

19. Какие существуют разновидности хереса?

20. В чем заключаются правила дегустации?

21. Дайте характеристику коньяка.

22. В каком году был издан декрет о регламентации коньяка?

23. Какой спиртной напиток называется коньяком?

24. В чем заключается производство коньяка?

25. Какой сорт винограда используют для производства коньяка?

26. Классификация коньяка.

27. В чем особенность потребления коньяка?

28. В чем заключается отличие коньяка от арманьяка?

29. Классификация бренди.

30. Дайте характеристику марка и граппа.

31. Что такое кальвадос?

32. В чем особенность производства водки?

33. Правила потребления водки.

34. Дайте характеристику шотландского виски.

35. В чем заключается отличие шотландского виски от японского?

36. Раскройте стадии производства односолодового виски.

37. Раскройте стадии производства ирландского виски.

38. В чем заключается отличие рома легкого типа от рома тяжелого типа?

39. В чем отличие текилы от мескаля?

40. Особенности потребления текилы.

41. Назначение и история возникновения бара.

42. Классификация баров и их общая характеристика

43. Методы и формы обслуживания, которые используют в барах. Особенности выбора методов и форм обслуживания потребителей.

44. Общие и отличительные черты таб и паб-баров

45. Организации деятельности диско-бара

46. Общие и отличительные черты организации деятельности офис-бара и бара-мобиле

47. Характеристика казино-бара и организация его деятельности

48. Назначение снек-бар и милк-бара

49. Особенности деятельности коктейль-бара и коктейль-холла

50. Характеристика специализированных баров

51. Характеристика дневных баров. Особенности ассортимента продукции и обслуживания на таких предприятиях

52. Организация работы бармена. Организация рабочего места бармена

53. Характеристика и назначение оборудования бара

54. Посуда и инвентарь бара, его характеристика и назначение

55. Основные правила работы с барным инвентарем

56. Организация производственной деятельности в барах разных видов (снек, смузи, фреш, хлебный, суповой и т.д.)

57. Организация производственной деятельности в гриль-барах.

58. Вид прейскуранта и последовательность записи вино-водочных изделий

59. Порядок записи блюд и напитков в барах разных видов.

60. Порядок записи напитков, блюд и изделий в баре общего назначения

61. Европейские нормы отпуска винно-водочных изделий и смешанных напитков в барах

62. Классификация смешанных напитков

63. Характеристика тонизирующих и прохладительных смешанных напитков

64. Характеристика смешанных напитков группы «диджестивы»

65. Характеристика горячих смешанных напитков

66. Характеристика различных групп смешанных напитков

67. Особенности приготовления смешанных напитков в барах

68. Характеристика смешанных напитков, готовящихся большими объемами.

69. Организация и правила приготовления горячих смешанных напитков, особенности их подачи.

12 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								
Смысловой модуль N 1			**Смысловой модуль N 2**			**Смысловой модуль N 3**		**Максимальная сумма баллов**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	**100**
10	**10**	**10**	**10**	**20**	**20**	**10**	**10**	

Примечание, Т1, Т2…Т8 –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

Учебно-методические издания:

1. Дыбок, В. В. Организация обслуживания напитками [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов очной и заочной формы обучения, направлений подготовки 43.03.01. «Сервис» / В. В. Дыбок ; Министерство образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2020 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Дыбок В.В. Организация обслуживания напитками: средства диагностики знаний для студ. оч. и заоч. форм обучения направления подготовки 43.03.01 «Сервис»» / В.В. Дыбок. ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф.сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2020. - 39с.

3. Организация обслуживания напитками: методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий для обучающихся направления подготовки 43.03.01 Сервис (Профиль: Социально-культурный сервис), очной и заочной форм обучения / В.В. Дыбок; Министерство образования и науки Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. – Донецк : ДОННУЭТ, 2025. – 47 с. – 62 Кб – Текст : электронный.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. 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.

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

3. 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.

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

5. 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.

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

7. 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

Освоение дисциплины «Организация обслуживания напитками» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические 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	По основному месту работы	Должность – старший	Высшее, технология питания, магистр по	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001401 от 29.11.2024, «Российское

Владимировна		преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	технологии питания	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.14 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НАПИТКАМИ

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)

Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания в барах; особенности организации общественного питания; классификацию баров и ресторанов, особенности их деятельности; структуру предприятий; основные категории обслуживающего персонала; особенности работы официанта, бармена; виды и способы подачи напитков; рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльной карты;

уметь: использовать полученные знания в профессиональной деятельности; организовывать обслуживание и оказание услуг с учётом запросов различных категорий потребителей; применять прогрессивные формы и методы обслуживания; предоставлять дополнительные услуги потребителям; изучать спрос на продукцию и услуги общественного питания; организовывать рабочее место официанта, бармена и сомелье, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами;

владеть: основными сведениями в области технологии и организации работы с алкогольными и безалкогольными напитками; приёмами приготовления холодных и горячих напитков; приёмами оформления и подачи смешанных напитков.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	ИДК-1$_{ПК-5}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-5}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-5}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1 Теоретические аспекты организации обслуживания напитками на предприятиях питания различного типа

Тема 1. Классификация баров.

Тема 2. Материально-техническая база процесса обслуживания напитками.

Тема 3. Организация рабочего места бармена, сомелье, баристы.

Смысловой модуль 2 Технология производства натуральных напитков и правила их подачи

Тема 4. Технология приготовления безалкогольных напитков (чай, кофе, какао и т.д).

Тема 5. Технология производства вина и правила подачи. Принципы эногастрономии.

Тема 6. Технология производства крепкралкогольных напитков, правила подачи.

Смысловой модуль 3 Правила составления смешанных напитков.

Тема 7. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.

Тема 8. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.

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)