Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
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.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СОМЕЛЬЕ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(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 работы сомелье» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, 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

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

СОГЛАСОВАНО

Декана факультета ресторанно-гостининого бизнеса

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель (подпись) Л.В. Крылова
(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 – 3</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>43.03.03 Гостиничное дело</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
<u>Гостинично-ресторанное дело</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 –108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>8-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 – 5</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>30 час.</td><td>6час.</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>60,95 час.</td><td>92,85 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:</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **46/60,95**

для заочной формы обучения – **12/92,85**

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации работы сомелье в современных условиях

Задачи дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации работы сомелье, практическая подготовка студентов 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.13 «Организация работы сомелье» относится к часть, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Организация работы предприятий питания», «Организация гостиничного хозяйства», «Барное дело».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Барное дело», «Организация услуг питания в номерах», «Организация и управление в индустрии гостеприимства».

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-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: организацию производства алкогольных напитков и особенности обслуживания ими и на предприятиях общественного питания.

уметь: решать проблемные ситуации в процессе выполнение функций обслуживания на предприятиях общественного питания.

владеть: навыками по работе с нормативной документацией, по составлению винных карт с учетом национальных традиций.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Общая характеристика профессии сомелье

Тема 1. Знакомство с профессией сомелье

Тема 2. Винная карта ресторана - правила составления

Смысловой модуль 2 Вино. История развития, классификация и характеристика

Тема 3. Рост и зрелость виноградной лозы

Тема 4. Вино - его характеристика и классификация.

Смысловой модуль 3 Крепко алкогольные напитки, их классификация и характеристика.

Тема 5. Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина.
Тема 6. Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров.

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 работы сомелье												
Смысловой модуль 1. Общая характеристика профессии сомелье												
Тема 1. Знакомство с профессией сомелье	**8**	**1**	**2**	**-**	**5**	**-**	**17**	**1**	**1**	**-**	**15**	**-**
Тема 2. Винная карта ресторана - правила составления	**8**	**1**	**2**	**-**	**5**	**-**	**17**	**1**	**1**	**-**	**15**	**-**
Итого по смысловому модулю 1	**16**	**2**	**4**	**-**	**10**	**-**	**34**	**2**	**2**	**-**	**30**	**-**
Смысловой модуль 2. Вино. История развития, классификация и характеристика												
Тема 3 Рост и зрелость виноградной лозы	**12**	**2**	**4**	**-**	**6**	**-**	**14**	**1**	**1**	**-**	**15**	**-**
Тема 4. Вино - его характеристика и классификация	**34**	**8**	**10**	**-**	**16**	**-**	**17**	**1**	**1**	**-**	**15**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**46**	**10**	**14**	**-**	**22**	**-**	**34**	**2**	**2**	**-**	**30**	**-**
Смысловой модуль 3 Крепко алкогольные напитки, их классификация и характеристика												
Тема 5 Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина.	**22**	**2**	**6**	**-**	**14**	**-**	**18,85**	**1**	**1**	**-**	**16,85**	**-**
Тема 6 Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров.	**22,95**	**2**	**6**	**-**	**14,95**	**-**	**18**	**1**	**1**	**-**	**16**	**-**
Итого по смысловому модулю 3	**44,95**	**4**	**12**	**-**	**28,95**	**-**	**36,85**	**2**	**2**	**-**	**32,85**	**-**
Катт	**0,8**					**0,8**	**0,9**					**0,9**
СРэк	**-**					**-**	**-**					**-**
ИК	**-**					**-**	**-**					**-**
КЭ	**-**					**-**	**-**					**-**
Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**					**2**
Всего часов:	**108**	**16**	**30**		**60,95**	**1,05**	**108**	**6**	**6**		**92,85**	**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	Знакомство с профессией сомелье	2	1
2	Винная карта ресторана - правила составления	2	1
3	Рост и зрелость виноградной лозы	4	1
4	Вино - его характеристика и классификация	10	1
5	Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина	6	1
6	Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров	6	1
Всего:		30	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - - не предусмотрены

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Знакомство с профессией сомелье	5	15
2	Винная карта ресторана - правила составления	5	15
3	Рост и зрелость виноградной лозы	6	15
4	Вино - его характеристика и классификация	16	15
5	Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина	14	16,85
6	Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров	14,95	16
Всего:		60,95	92,85

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 :		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2)	5	10
- практическая работа (темы 2)	14	14
- тестирование	10	10
- текущий модульный контроль		34
Текущий контроль :		
- реферат (темы 3,4)	5	10
- тестирование	16	16

- текущий модульный контроль		26
Текущий контроль :		
- реферат (темы 5,6)	5	10
- тестирование	30	30
- текущий модульный контроль		*40*
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. 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.
1. Где впервые произошла дистилляция спирта?
2. В чем заключается процесс дистилляции?
3. Где и когда возникло первое вино?
4. Когда в Европе искусство виноделия достигло своего расцвета?
5. Что такое мучнистая роса и филлоксера виноградная?
6. Какие факторы влияют на рост и созревание виноградной лозы?
7. Какая самая слабая часть виноградной лозы?
8. Для чего необходимы пяточные корни виноградной лозы?
9. Что такое танин?
10. Какие существуют принципы выращивания (формировки) виноградной лозы?
11. В чем заключается первая стадия зрелости винограда?
12. В чем заключается вторая стадия зрелости винограда?
13. В чем заключается третья стадия зрелости винограда?
14. В чем заключается четвертая стадия зрелости винограда?
15. В чем отличие вин из перезревших ягод?
16. Что такое ледяное вино?
17. Назовите основные стадии производства вина.
18. В чем заключается влияние деревянных бочек на качество вина?
19. Какие виды дуба используют для изготовления бочек?
20. Классификация вина.
21. В чем заключаются правила подачи вина?
22. Что такое шамбрирование?
23. С какими блюдами сочетаются белые сухие вина?

24. в чем заключается процесс декорирование?
25. Правила подачи шампанского.
26. Какие существуют разновидности хереса?
27. В чем заключаются правила дегустации?
28. Дайте характеристику коньяка.
29. В каком году был издан декрет о регламентации коньяка?
30. Какой спиртной напиток называется коньяком?
31. В чем заключается производство коньяка?
32. Какой сорт винограда используют для производства коньяка?
33. Классификация коньяка.
34. В чем особенность потребления коньяка?
35. В чем заключается отличие коньяка от арманьяка?
36. Классификация бренди.
37. Дайте характеристику марка и граппа.
38. Что такое кальвадос?
39. В чем особенность производства водки?
40. Правила потребления водки.
41. Дайте характеристику шотландского виски.
42. В чем заключается отличие шотландского виски от японского?
43. Раскройте стадии производства односолодового виски.
44. Раскройте стадии производства ирландского виски.
45. В чем заключается отличие рома легкого типа от рома тяжелого типа?
46. В чем отличие текилы от мескаля?
47. Особенности потребления текилы.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
10	**24**	**13**	**13**	**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. Дыбок В.В. Организация работы сомелье: учебное пособие для студ. направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», оч. и заоч. форм обучения / В.В. Дыбок. ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела. - Донецк: Донецк, 2023. - 207с.

Дополнительная:

1. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков: учебное пособие / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/95372.html

2. Ратушный, А. С. Напитки: производственно-практическое издание : справочник / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-394-04406-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277391

3. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 352 с. — ISBN 978-5-507-47310-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/359843

Учебно-методические издания:

1. Дыбок В.В. Организация работы сомелье : методические рекомендации для проведения практических и семенарских занятий для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело), 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, 2024. – 30 с. – Текст : электронный.

2. Дыбок В.В. Организация работы сомелье: методические рекомендации для самостоятельной работы для обучающихся. заоч. форм обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» / 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, 2026. – 45 с.

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 работы сомелье» 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.

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.13 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СОМЕЛЬЕ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: организацию производства алкогольных напитков и особенности обслуживания ими и на предприятиях общественного питания.

уметь: решать проблемные ситуации в процессе выполнение функций обслуживания на предприятиях общественного питания.

владеть: навыками по работе с нормативной документацией, по составлению винных карт с учетом национальных традиций.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующи нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1 Общая характеристика профессии сомелье

Тема 1. Знакомство с профессией сомелье

Тема 2. Винная карта ресторана - правила составления

Смысловой модуль 2 Вино. История развития, классификация и характеристика

Тема 3. Рост и зрелость виноградной лозы

Тема 4. Вино - его характеристика и классификация.

Смысловой модуль 3 Крепко алкогольные напитки, их классификация и характеристика.

Тема 5. Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина.

Тема 6. Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров.

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)

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

(подпись)