Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:09:54
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

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 Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе _____ Л. В. Крылова
(подпись)
«28 » 02. 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ. 02.02 ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)
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 обучения , 4 курс
заочная форма обучения, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология напитков» для обучающихся
(название учебной дисциплины)
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование)
профилю _____ – _____,
(наименование)
разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения;
- в 20___ г. - для очно-заочной формы обучения.

Разработчик: Антонова В. А., профессор кафедры ТОППП им. Коршуновой А. Ф., д-р экон. наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф.,
Протокол от «26 » 02 2024года № _14__

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф.
_____ К. А. Антошина
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И. В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «26» 02. 2024 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом Университета
Протокол от «28» 02. 2024 года № _7_
Председатель _____ Л. В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Антонова В. А., 2024 год
© ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО», 2024 г

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.ДВ. 02.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль
_____–_____
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество

часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>18час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3;
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>_–__час.</td><td>_–__час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>34 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>54,85 час.</td><td>92,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>ДКР</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 – 52/54,85
для заочной формы обучения – 12/92,85
для очно-заочной формы обучения – __–_____

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование базовых знаний по технологии приготовления горячих и холодных напитков и коктейлей, овладение правилами кулинарной обработки сырья для получения готовой продукции; овладение профессиональными знаниями, привычками и умениями относительно организации и управления производственными процессами по производству и потреблению горячих и холодных напитков и коктейлей в предприятиях ресторанного хозяйства.

2. Задачи учебной дисциплины:

Основные понятия, сроки и определения, которые используются в технологиях напитков и технологические принципы производства и обеспечение качества готовой продукции; характеристику основных питательных веществ сырья и их роль в технологическом процессе производства напитков в ресторанном хозяйстве; сущность процессов, которые происходят в сырье, пищевых продуктах при их переработке в условиях ресторанного хозяйства; знать и уметь использовать свойства сырья при его технологической переработке; знать базовые технологии получения горячих и холодных напитков.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Технология напитков» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и навыках по следующим учебным дисциплинам: «Организация производства на предприятиях питания», «Организация обслуживания на предприятиях питания».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения учебных дисциплин: «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства».

Требования к «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, необходимых при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин – удовлетворительное усвоение программ по указанным выше дисциплинам.

Полученные знания и сформированные компетенции в процессе изучения учебной дисциплины «Технология напитков» необходимы для прохождения производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы и выполнения выпускной квалификационной работы.

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

В результате освоения изучения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия, сроки и определения, которые используются в технологиях напитков и технологические принципы производства и обеспечение качества готовой продукции; характеристику основных питательных веществ сырья и их роль в технологическом процессе производства напитков в общественном питании; сущность процессов, которые происходят в сырье, пищевых продуктах при переработке в условиях предприятий питания; знать и уметь использовать свойства сырья при его технологической переработке; знать базовые технологии получения горячих и холодных напитков.

уметь: моделировать и оценивать технологические процессы в технологиях продукции общественного питания и влиять на условия их прохождения; осуществлять расчеты и необходимые изменения условий проведения процессов в технологиях продукции общественного питания для улучшения качества готовых напитков; выбрать технологические параметры, которые не ухудшают качественные показатели продукции; научно обосновывать изменения технологических параметров.

владеть: навыками по работе с нормативно-техническими документами, каталогами и другой технической документацией.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Технологические аспекты приготовления и подачи напитков из чая

Тема 1. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика основных исходных компонентов и добавок, которые применяются в приготовлении напитков из чая.

Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства разнообразных видов чая. Принципиальная технологическая схема производства чая. Условия и сроки хранения и, особенности реализации и подачи горячих и холодных напитков из чая, требования к качеству.

Смысловой модуль 2. Технологические аспекты приготовления и подачи напитков из кофе

Тема 3. Роль напитков из кофе в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов, Характеристика основных исходных компонентов и добавок, которые применяются в приготовлении напитков из кофе.

Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и холодных напитков из кофе. Принципиальная технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе. Условия и сроки хранения и особенности подачи реализации горячих и Холодных напитков из кофе, требования к качеству.

Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления и подачи безалкогольных коктейлей и напитков

Тема 5. Роль коктейлей в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика основного и дополнительного сырья, которое применяется в приготовлении коктейлей,

Тема б. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей. Условия и сроки хранения и особенности подачи и реализации коктейлей, требования к качеству.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология напитков												
Смысловой модуль 1. Технологические аспекты приготовления и подачи напитков из чая												
Тема 1. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов	16	2	-	4	-	10	17	1	1	-	-	15
Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса.	22	4	-	8	-	10	17	1	1	-	-	15
Итого по смысловому модулю 1	**38**	**6**	**-**	**12**		**20**	**34**	**2**	**2**	**-**	**-**	**30**
Смысловой модуль 2. Технологические аспекты приготовления и подачи напитков из кофе												
Тема 3. Роль напитков из кофе в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов,	16	2	-	4	-	10	17	1	1	-	-	15
Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и холодных напитков из кофе. Принципиальная технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе.	22	4	-	8	-	10	12	1	1	-	-	10
Итого по смысловому модулю 2	**38**	**6**	**-**	**12**	**-**	**20**	**29**	**2**	**2**	**-**	**-**	**25**
Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления и подачи безалкогольных коктейлей и напитков												
Тема 5 . Роль коктейлей в питании, характеристика	17,85	4	-	6	-	7,85	20,85	1	1	-	-	18,85

пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов.												
Тема 6. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей.	13	2	-	4	-	7	21	1	1	-	-	19
Итого по смысловому модулю 3	**30,85**	**6**	**-**	**10**	**-**	**14,85**	**41,85**	**2**	**2**	**-**	**-**	**37,85**
Катт	**0,9**				**0,9**		**0,9**				**0,9**	
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	**0,25**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
Всего часов:	**108**	**18**		**34**	**1,15**	**54,85**	**108**	**6**	**6**	**-**	**3,15**	**92,85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Не планируется		
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов	4	1
2	Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса.	8	2
3	Тема 3. Роль напитков из кофе в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов,	4	1
4	Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и холодных напитков из кофе. Принципиальная	8	1

	технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе.		
5	Тема 5 . Роль коктейлей в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов.	6	2
6	Тема 6. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей.	24	1
Всего:		34	6

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов	10	15
2	Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса.	10	15
3	Тема 3. Роль напитков из кофе в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов,	10	15
4	Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и холодных напитков из кофе. Принципиальная технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе.	10	10
5	Тема 5 . Роль коктейлей в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов.	7,85	18,85
6	Тема 6. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей.	7	19
		54,85	92,85

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

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

1) для слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

− зачет проводится в письменной форме на компьютере в электронной среде Moodle, возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может 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) в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика научно-исследовательских заданий:

1. Технологические аспекты приготовления и подачи напитков из чая.
2. Технологические аспекты приготовления и подачи напитков из кофе.
3. Технологические аспекты приготовления и подачи безалкогольных коктейлей.
4. Технологические аспекты приготовления и подачи безалкогольных напитков.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос) (темы 1-6)	2,5	15
- тестирование (текущий модульный контроль 1)	15	15
- тестирование (текущий модульный контроль 2, 3)	25	50
- индивидуальное задание (о.ф.о.)	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос)	-	-
- тестирование (смысловой модуль 1)	20	20
- тестирование (смысловой модуль 2)	30	30
- тестирование (смысловой модуль 3)	30	30
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов для собеседования (устного опроса) на лабораторных занятиях по учебной дисциплине «Технология напитков»

1. Классификация, состав и свойства чая.
2. Роль чая в питании человека и характеристика его свойств.
3. Характеристика химического состава и свойств чая.
4. Особенности приготовления, подачи и реализации напитков из чая.
5. Чайные церемонии стран мира.
6. Японская чайная церемония.
7. Китайская чайная церемония.
8. Английская чайная церемония.
9. Русская чайная церемония.
10. Целеные напитки из чая.
11. Способы заваривания чая.
12. Гроги и пунши на основе чая.
13. Кондиция чая и его хранение.
14. Организация работы чайного зала.
15. Роль кофе в питании человека и свойства кофе.
16. Классификация, состав и свойства кофе.
17. Характеристика химического состава и свойств кофе.
18. Особенности приготовления, подачи и реализации напитков из кофе.
19. Особенности приготовления, подачи и реализации напитков с кофе.
20. Дизайн кофейных напитков.
21. Лате-Арт.
22. Требования к качеству и реализации кофе.
23. Особенности приготовления, подачи и реализации физов и флипов.
24. Особенности приготовления, подачи и реализации боули и айс-кремов.
25. Особенности приготовления, подачи и реализации смузи.
26. Классификация безалкогольных коктейлей.
27. Особенности приготовления, подачи и реализации молочных и витаминных коктейлей.
28. Особенности приготовления, подачи и реализации безалкогольных коктейлей.
29. Особенности приготовления, подачи и реализации безалкогольных физов и коблеров.
30. Национальные напитки.
31. Растительное молоко .
32. Минеральные воды.
33. Особенности приготовления, подачи и реализации джулепов и коблеров.
34. Особенности приготовления, подачи и реализации крюшонов и шербетов.
35. Особенности приготовления, подачи и реализации ягодных соков и морсов.
36. Особенности приготовления, подачи и реализации кваса и напитков на его основе'

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Для зачета (о.ф.о.)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100
10	10	15	15	15	35	

Примечание. Т1, Т2 – номера тем смыслового модуля № 1
Т3, Т4 − номера тем смыслового модуля № 2
Т5, Т6 – номера тем смыслового модуля № 3

для зачета (з.ф.о.)

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл			Контрольная работа	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1	Смысловой модуль № 2	Смысловой модуль № 3		

Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6		
10	10	15	15	15	15	20	100

Примечание. Т1, Т2 – номера тем смыслового модуля № 1
Т3, Т4 − номера тем смыслового модуля № 2
Т5, Т6 – номера тем смыслового модуля № 3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное знание материала с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (10- 15%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания материала, но со значительным количеством недостатков, что удовлетворяет минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Антонова, В.А. Барное дело : уч. пос. для студ. направлений подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и 43.03.03 Гостиничное дело (профиль Гостинично-ресторанное дело) оч. и заоч. форм обучения / В.А. Антонова. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2019. - 169 с.

2. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129608.html (дата обращения: 13.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 2.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под редакцией А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 816 с. — ISBN 978-5-394-03339-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85341.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная:

1. Архипов, В. В. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах [Текст] : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. - Киев : Центр учеб. лит., 2011. - 240 с. – ISBN 978-611-01-0169-1

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

Учебно-методические издания:

1. Антонова, В. А. Барное дело [Текст] : учеб. пособие [для студентов направ. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и 43.03.03 Гостиничное дело (профиль "Гостинично-ресторанное дело") оч. и заоч. форм обучения] / В. А. Антонова ; [М-

во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского"]. - Донецк : Фолиант, 2019. - 163, [1] с. : рис., табл.

2. Антонова, В.А. Барное дело: Методические указания для проведения лабораторного занятия «Барное оборудование, инвентарь, посуда. Подготовка посуды к работе» для студ. дн. та заоч. форм обучения спец. «Технология питания» / В. А. Антонова, В. В. Шумилова – Донецк : [ДонНУЭТ], 2009. – 19 с.

3. Антонова, В.А. Барное дело. Методические указания для проведения лабораторного (практического) занятия на тему: «Барная карта. Правила ее составления» [электронный ресурс] для студентов очной и заочной форм обучения направлений подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостинично-ресторанное дело» / В. А. Антонова. – Донецк : ДонНУЭТ, 2018. – 69 с.

4. Антонова, В.А. Барное дело. Методические указания для самостоятельного изучения дисциплины и выполнения контрольной работы (электронный ресурс) для студентов укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова. – Донецк : ДонНУЭТ, 2019. – 22 с.

9. Антонова, В.А. Барное дело : конспект лекций [электронный ресурс] для студ. направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В.А. Антонова. − Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. − 130 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. 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. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань»

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

10. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

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

13. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2024. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

14. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL: http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

15. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL: https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

16. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gastronom.ru/ – Загл. с экрана.

17. Официалный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mmenu.com/ – Загл. с экрана.

18. Русская история : электрон. версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история». – Москва, 2008– . – URL: http://rus-ist.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

19. Официальный сайт барменской ассоциации России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.barclass.ru/ – Загл. с экрана.

20. Официальный сайт Петербургской ассоциации барменов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mixrest.ru/ – Загл. с экрана.

21. Официальный сайт Международной ассоциации барменов [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://iba-world.com/ – Загл. с экрана.

22. Официальный сервер Event Bar Planet Z [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://mobilebar.com.ua/menu/ molecular_cocktails/about/wfa.php

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для освоения учебной дисциплины «Барное дело» предусмотрены:

– Учебная аудитория № 3532 для проведения лекций: 52 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийное оборудование, информационные стенды, переносная кафедра лектора.

– Учебная аудитория № 3631 для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий, консультаций и зачета: 24 посадочных места, учебная мебель, барная стойка, информационные стенды, переносная кафедра лектора, тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное оборудование и технологический инвентарь.

– Читальный зал библиотеки № 7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, мебель, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

В процессе преподавания дисциплины используются технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов:

- мультимедийное оборудование;
- видеофильмы по различным темам учебной дисциплины «Барное дело».

Преподаватель имеет возможность проводить лекции, лабораторные занятия, демонстрировать презентации, проводить занятия в форме конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; 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*
Антонова Валерия Анатольевна	По основному месту работы	Должность – Профессор кафедры ТОППП им. А. Ф. Коршуновой, ученая степень – доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология и организация общественного питания, инженер-технолог, диплом доктора экономических наук ДА №000008	1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802829892 «Цифровая трансформация управления» от 27 мая 2022 г. (16 часов). ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025237 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» с 08.09.2022 по 10.09.2022 г., 24 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону. 3. Справка о прохождении стажировки б/н. направление : планирование и организация производства продукции и кадровая политика на предприятии по производству пищевой продукции. 17.10-17.11.2022 г., 72 ч. ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», ДНР, г. Макеевка. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039018 «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии» с 24.10.2023 по 27.10.2023 г., 36 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.