Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7324a676a271bc

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)
«28» февраля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.12 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СОМЕЛЬЕ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанного 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
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация работы сомелье» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2024г. - для очной формы обучения;
- в 2024г. - для заочной формы обучения.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_22__» ____02_____ 2024 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 «_26___» ___02____2024года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «28» февраля 2024 года № 7
Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Дыбок В.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. 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 форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="3">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="3">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Модулей – 1
Смысловых модулей – 3
Общее количество

часов –108</td><td rowspan="6">Профиль
<u>Гостинично-ресторанное дело</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>III - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><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>16 час.</td><td>12 час.</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 colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>12час.</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>79,95 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>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

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

для заочной формы обучения – **24/79,95**

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.12 «Организация работы сомелье» относится к часть, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанное дело.

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

Учебная 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 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*
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1$_{ПК-5}$Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2$_{ПК-5}$Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3$_{ПК-5}$Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: организацию производства и обслуживания учреждений ресторанного хозяйства разных типов и классов, особенности приготовления блюд кухонь мира.

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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
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**	**10**	**2**	**2**	**-**	**-**	**8**
Тема 2. Винная карта ресторана - правила составления	**8**	**1**	**2**	**-**	**-**	**5**	**10**	**2**	**2**	**-**	**-**	**8**
Итого по смысловому модулю 1	**16**	**2**	**4**	**-**	**-**	**10**	**20**	**4**	**4**	**-**	**-**	**16**
Смысловой модуль 2. Вино. История развития, классификация и характеристика												
Тема 3 Рост и зрелость виноградной лозы	**12**	**2**	**4**	**-**	**-**	**6**	**23**	**2**	**2**	**-**	**-**	**19**
Тема 4. Вино - его характеристика и классификация	**34**	**8**	**10**	**-**	**-**	**16**	**22**	**2**	**2**	**-**	**-**	**18**
Итого по смысловому модулю 2	**46**	**10**	**14**	**-**	**-**	**22**	**45**	**4**	**4**	**-**	**-**	**37**
Смысловой модуль 3 Крепко алкогольные напитки, их классификация и характеристика												
Тема 5 Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина.	**22**	**2**	**6**	**-**	**-**	**14**	**14**	**2**	**2**	**-**	**-**	**10**
Тема 6 Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров.	**22,95**	**2**	**6**	**-**	**-**	**14,95**	**20,5**	**2**	**2**	**-**	**-**	**16,5**
Итого по смысловому модулю 3	**44,95**	**4**	**12**	**-**	**-**	**28,95**	**34,95**	**4**	**4**	**-**	**-**	**26,95**
Катт	**0,8**				**0,8**		**1,8**				**1,8**	
СРэк	**-**				**-**		**-**				**-**	
ИК	**-**				**-**		**-**				**-**	
КЭ	**-**				**-**		**-**				**-**	
Каттэк	**0,25**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
Всего часов:	**108**	**16**	**30**		**1,05**	**60,95**	**108**	**12**	**12**		**5,2**	**79,95**

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Знакомство с профессией сомелье	2	2
2	Винная карта ресторана - правила составления	2	2
3	Рост и зрелость виноградной лозы	4	2
4	Вино - его характеристика и классификация	10	2
5	Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина	6	2
6	Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров	6	2
Всего:		30	12

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	8
2	Винная карта ресторана - правила составления	5	8
3	Рост и зрелость виноградной лозы	6	19
4	Вино - его характеристика и классификация	16	18
5	Характеристика бренди, коньяка, арманьяка, виски, джина	14	10
6	Характеристика водки, кальвадоса, граппа, ликеров	14,95	16,95
Всего:		60,95	79,95

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

В ходе реализации учебной 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 промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом 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) 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Контрольная работа состоит из двух частей: первая часть состоит из написания реферата по указанной теме. Вторая часть состоит из составления винной карты.

Таблица выбора задач для выполнения контрольной работы (первая часть)

н/п	Тема контрольной работы
1	История возникновения испанских вин. Классификация характеристика правила потребления.
2	История возникновения итальянских вин. Классификация характеристика правила потребления.
3	История возникновения португальских вин. Классификация характеристика правила потребления.
4	История возникновения немецких вин. Классификация характеристика правила потребления.
5	История возникновения вин Нового света (ЧЛИ, ЮАР, Австралия). Классификация характеристика правила потребления.

6	История возникновения грузинских вин. Классификация характеристика правила потребления.
7	История возникновения молдавских вин. Классификация характеристика правила потребления.
8	История возникновения крымских вин. Классификация характеристика правила потребления.
9	Дегустация вина. Техника и параметры дегустации
10	Сочетание блюд и вин. Правила эногастрономии.
11	История возникновения коньяка. Классификация характеристика правила потребления.
12	Бренди из плодово-ягодного сырья. Классификация характеристика правила потребления.
13	История возникновения виски. Классификация характеристика правила потребления.
14	История возникновения джина. Классификация характеристика правила потребления.
15	История возникновения рома. Классификация характеристика правила потребления.
16	История возникновения водки. Классификация характеристика правила потребления.
17	История возникновения ликеров. Классификация характеристика правила потребления.
18	История возникновения абсента. Классификация характеристика правила потребления.
19	Правила потребления крепкоалкогольных напитков в чистом виде. Сочетание их с блюдами.
20	Технология производства шампанского. Классификация характеристика правила потребления.
21	Технология производства игристых вин (бутылочный и резервуарный). Правила потребления.
22	Технология производства белых вин. Правила хранения и потребления.
23	Технология производства красных вин. Правила хранения и потребления.
24	Технология производства розовых вин. Правила хранения и потребления.
25	История возникновения французских вин. Классификация характеристика правила потребления.
26	Винодельческие районы Франции. Характеристика французских вин.
27	История возникновения бальзамов и настоек. Технология производства разновидности и правила потребления.
28	История возникновения мадеры. Виды мадеры технология производства и потребления.
29	История возникновения портвейна. Виды портвейна технология производства и потребления.
30	История возникновения хереса. Виды хереса. технология производства и потребления.

Таблица выбора задач для выполнения контрольной работы (вторая часть)

п/п	Тип винной карты	Специализация ресторана
1	Традиционная карта вин	Ресторан испанской кухни
2	Традиционная карта вин	Ресторан итальянской кухни
3	Традиционная карта вин	Ресторан португальской кухни
4	Традиционная карта вин	Ресторан немецкой кухни
5	Традиционная карта вин	Ресторан латино-американской кухни
6	Традиционная карта вин	Ресторан грузинской кухни
7	Традиционная карта вин	Ресторан молдавской кухни

8	Традиционная карта вин	Ресторан украинской кухни
9	Традиционная карта вин	Ресторан европейской кухни
10	Традиционная карта вин	Ресторан французской кухни
11	Сортовая карта вин	Ресторан испанской кухни
12	Сортовая карта вин	Ресторан итальянской кухни
13	Сортовая карта вин	Ресторан португальской кухни
14	Сортовая карта вин	Ресторан немецкой кухни
15	Сортовая карта вин	Ресторан латино-американской кухни
16	Сортовая карта вин	Ресторан грузинской кухни
17	Сортовая карта вин	Ресторан молдавской кухни
18	Сортовая карта вин	Ресторан украинской кухни
19	Сортовая карта вин	Ресторан европейской кухни
20	Сортовая карта вин	Ресторан французской кухни
21	Региональная карта вин	Ресторан испанской кухни
22	Региональная карта вин	Ресторан итальянской кухни
23	Региональная карта вин	Ресторан португальской кухни
24	Региональная карта вин	Ресторан немецкой кухни
25	Региональная карта вин	Ресторан латино-американской кухни
26	Региональная карта вин	Ресторан грузинской кухни
27	Региональная карта вин	Ресторан молдавской кухни
28	Региональная карта вин	Ресторан украинской кухни
29	Региональная карта вин	Ресторан европейской кухни
30	Региональная карта вин	Ресторан французской кухни

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

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

Система оценивания по учебной 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*	

* 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:		
- 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.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма (в балах)
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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
60-100	зачет	Полное выполнение заданий , а так же допускается до 40% ошибок, неточностей и недостатков
0-59	незачет	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под редакцией А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 c. - ISBN 978-5-394-02764-2. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85332.html

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 c. — ISBN 978-5-00032-420-2. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/95372.html

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

3. 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

Учебно-методические издания:

1. Крылова Л.В. Организация работы сомелье [Текст]: метод. указания для проведения лаб. занятия «Особенности составления карты вин в ресторан. пред. для студ. очн. и заоч. форм обучения напр..подгот. «Гостиничное дело» / Л. В. Крылова; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. орг. и упр. качеством ресторан хоз-ва. - Донецк: [Донецк], 2018. - 37 с.

2. Крылова Л.В. Организация работы сомелье [Текст]: метод. указания для выполнения контрольних работ для студ. заоч. форм обучения напр. подгот. «Гостиничное дело» / Л. В. Крылова; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. орг. и упр. качеством ресторан хоз-ва. - Донецк: [Донецк], 2018. - 35 с.

2. Крылова Л.В. Организация работы сомелье [Текст]: тесты для оценки знаний студентов для студ. очной и заоч. форм обучения напр. подгот. «Гостиничное дело» / Л. В. Крылова; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. орг. и упр. качеством ресторан хоз-ва. - Донецк: [Донецк], 2019. - 51 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. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – 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/ (дата обращения: 01.01.2023). – 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/ (дата обращения: 01.01.2023). – 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 (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.09.2024). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. 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/ (дата обращения: 01.09.2024) – Текст. Изображение : электронные.

11. 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 (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.09.2024). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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 RB 0519207252 №338/19 от 20.06.2019г., «Экономика (Профиль: Экономика предприятия)», 1476 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования 2. Удостоверение о повышении квалификации № 23007627 от 22.08.2023, «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО ЦДПО «Просвещение», г. Сочи. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 760600044544 от 27.12.2023, «Формирование системы локальных нормативных актов, регламентирующих деятельность по реализации ДПО в вузах новых субъектов Российской Федерации в целях их интеграции в единое образовательное пространство», 72 часа, ФГАОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Пастухова». 4. Удостоверение о повышении квалификации № 800400000174 от 27 ноября 2023г., «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк.