

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.07.2023 14:59:32
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Винный этикет

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного</u>
Направленность (профиль)	<u>питания</u> <u>Технология продукции и организация предприятий питания</u>
Год начала обучения	<u>туристско-рекреационного кластера</u> <u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Гвасалия Т.С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

Пятигорск, 2023 г.

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля *

Объем занятий: всего: 3 з.е. 81 астр.ч.	ЗФО, в астр. часах
Контактная работа:	13,5
Лекции/из них практическая подготовка	6/-
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	7,5/-
Самостоятельная работа	67,5
Формы контроля	
Зачет	

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

5. Содержание дисциплины структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Тема 1. Общая классификация алкогольных напитков. Напитки с высоким содержанием этилового спирта: питьевой этиловый спирт 95%-ный; крепкие напитки (31-70%): водки и другие крепкие национальные напитки, коньяки, некоторые ликероводочные изделия - крепкие ликеры, горькие настойки, бальзамы и др.; средне алкогольные напитки (9-30%): вина, большинство ликероводочных изделий (наливки, кремы, пунши и др.), крепкое пиво; слабоалкогольные напитки (1,5-9%): слабоалкогольное пиво, слабоалкогольные содовые напитки и напитки на зерновом сырье и др.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3}	1,5		-	9,64

Сертификат:
Владелец:

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2	Тема 2. Крепкие спиртные напитки. Классификация и характеристика вин Коньяки. Ликероводочные изделия. Водки. Специальные сорта. Сортные и купажные вина. Столовые. Полусладкие. Ароматизированные. Марочные. Классификация виноградных вин по цвету. Вина по сроку выдержки	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	1,5		-	9,64
3	Тема 3. Посуда и аксессуары Барная посуда и ее описание. Правила сервировки бокалов. Как правильно держать бокал с вином	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	1,5		-	9,64
4	Тема 4. Карта вин. Чтение винной этикетки Правила и особенности составления винной карты. Типы винных карт. Правила чтения винной карты.	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	-		3,0	9,64
5	Тема 5. Основы дегустации вин Условия для дегустации. Техника дегустации и анализ вина. Общая информация, правила дегустации и таблица официальной терминологии AIS	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	1,5			9,64
6	Тема 6. Основные принципы и виды подачи вина. Правильная подача вина в ресторане: оптимальная температура, бокалы, декантеры. Температура подачи. Как правильно держать бокал с вином. Прием заказа. Краткий рассказ для гостя о дегустационных характеристиках и особенностях вина	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	-		3,0	9,64
7	Тема 7. «Марьяж» - сочетание вин и блюд Гастрономические пары – основные положения и ловушки, которые следует избегать. Гастрономические пары: учитываем особенности блюда или применяем принцип «контраста». Сочетание вин и блюд	ИД-1 _{ПК-3} ИД-2 _{ПК-3} ИД-3 _{ПК-3}	-		1,5	9,65
Итого 2 семестр			6,0		7,5	67,5
Итого			6,0		7,5	67,5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 248 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

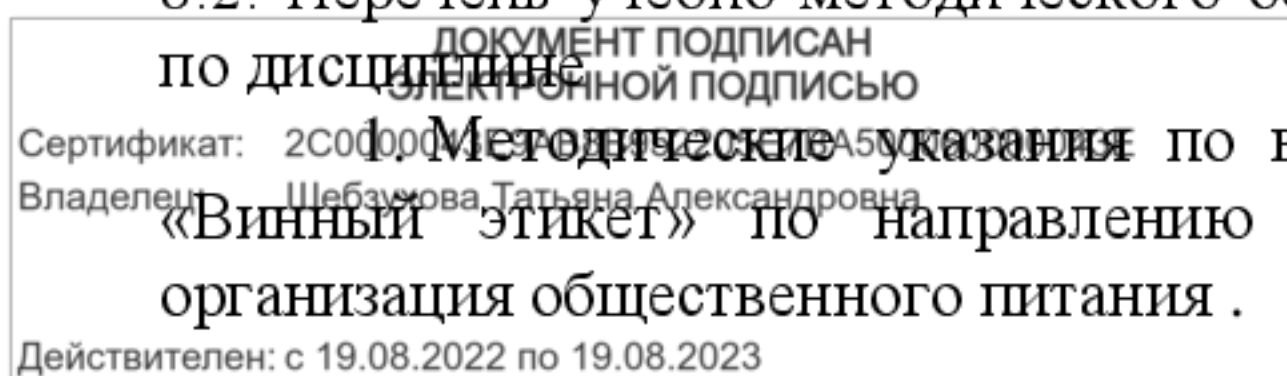
8.1.2. Перечень дополнительной литературы

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. — М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Электрон. текстовые данные. - СПб: Троицкий мост, 2014. - 206 с

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Винный этикет» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.



2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Винный этикет» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО
2. <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека
3. <http://www.cnsnb.ru/> - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук
4. <http://www.suharevka.ru/> – сайт технологического оборудования
5. <http://www.complexdor.ru/> – сайт базы нормативной и технической документации
6. <http://www.twirpx.com/> – сайт поиск литературы
7. <http://www.pitportal.ru/> – сайт информационного портала
8. <http://www.libgost.ru/> – сайт библиотеки Гостов и нормативных документов

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На лабораторных занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шабалова Татьяна Александровна

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.