



## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Винный этикет» является освоение профессиональных знаний по составлению карты вин для ресторанов и баров

Задачами освоения дисциплины «Винный этикет» являются:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- ознакомление с правилами винного этикета;
- ознакомление с рекомендациями по сочетанию вин и блюд

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Винный этикет» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1пк-3 Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2пк-3 Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ИД-3пк-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Осознает новые технологические процессы и внедрение их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Определяет выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Анализирует мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

## 4. Объем учебной дисциплины и формы контроля\*

Объем занятий: всего: 3 з.е. 108 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
<b>Контактная работа:</b>	54/0	12/0
Лекции/из них практическая подготовка	18/0	4/0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	36/0	8/0
<b>Самостоятельная работа</b>	54	96
<b>Формы контроля</b>		
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	очная форма			Самостоятельная работа, часов	заочная форма			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
			1 семестр						2 семестр	
1	<b>Тема 1. Общая классификация алкогольных напитков.</b> 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 солодовые напитки и напитки на зерновом сырье и др.	ИД1 <sub>ПК-3</sub> ИД2 <sub>ПК-3</sub> ИД3 <sub>ПК-3</sub>	2	-	4	7	-	-	-	13
2	<b>Тема 2. Крепкие спиртные напитки. Классификация и характеристика вин</b> Коньяки. Ликероводочные изделия. Водки. Специальные сорта. Сортовые и купажные вина. Столовые. Полусладкие. Ароматизированные. Марочные. Классификация виноградных вин по цвету. Вина по сроку выдержки.	ИД1 <sub>ПК-3</sub> ИД2 <sub>ПК-3</sub> ИД3 <sub>ПК-3</sub>	2			7				13

3	<b>Тема 3. Посуда и аксессуары</b> Барная посуда и ее описание. Правила сервировки бокалов. Как правильно держать бокал с вином	ИД1 <sub>ПК-3</sub> ИД2 <sub>ПК-3</sub> ИД3 <sub>ПК-3</sub>	2		4	8				14
	<b>Тема 4. Карта вин. Чтение винной этикетки</b> Правила составления винной карты. Типы винных карт. Правила чтения винной карты.	ИД1 <sub>ПК-3</sub> ИД2 <sub>ПК-3</sub> ИД3 <sub>ПК-3</sub>	2		4	8			4	14
	<b>Тема 5. Основы дегустации напитков</b> Условия для дегустации. Техника дегустации и анализ вина. Общая информация, правила дегустации и таблица официальной терминологии AIS	ИД1 <sub>ПК-3</sub> ИД2 <sub>ПК-3</sub> ИД3 <sub>ПК-3</sub>	4		8	8			4	14
	<b>Тема 6. Основные принципы и виды подачи алкогольных напитков.</b> Правильная подача вина в ресторане: оптимальная температура, бокалы, декантеры. Температура подачи. Как правильно держать бокал с вином.	ИД1 <sub>ПК-3</sub> ИД2 <sub>ПК-3</sub> ИД3 <sub>ПК-3</sub>	2		8	8	2			14
	<b>Тема 7. «Марьяж» - сочетание вин и блюд</b> Гастрономические пары – основные положения и ловушки, которые следует избегать. Гастрономические пары: учитываем особенности блюда или применяем принцип «контраста».	ИД1 <sub>ПК-3</sub> ИД2 <sub>ПК-3</sub> ИД3 <sub>ПК-3</sub>	4		8	8	2			14
	<b>ИТОГО 1 семестр</b>		<b>18</b>		<b>36</b>	<b>54</b>				
	<b>ИТОГО 2 семестр</b>						<b>4</b>		<b>8</b>	<b>96</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>18</b>		<b>36</b>	<b>54</b>	<b>4</b>		<b>8</b>	<b>96</b>

## 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.

## **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 завершенный раздел.

Лекционный материал посвящен 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

8.1.1. Перечень основной литературы

1. Федцов В.Г. Культура ресторанных сервисов [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» для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Винный этикет» для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

**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.cnshb.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, 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a>

Программное обеспечение:

1	Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.
2	Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.
3	Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <a href="https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674">https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674</a>

**10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
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**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения**

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

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.