

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 ФИО: Ермакова Виктория Павловна
 Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инновации (ШАГИ)
 Сочинского государственного университета
 Дата подписания: 19.02.2026 18:43:10
 Уникальный программный ключ:
 e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1dfef5de

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО
 Декан факультета Туризма и сервиса
 А.Р. Давыдович
 2025 год



УТВЕРЖДАЮ
 Директор проректора
 В.П. Ермакова
 2025 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Винная культура и эногастрономия

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация (степень) выпускника бакалавр
Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
Форма Очная
Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса
Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса
Год 2025

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборатор. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
7	144/4	12	12	-	120	-	Зачет с оценкой
Итого	144/4	12	12	-	120	-	Зачет с оценкой

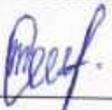
Сочи 2025 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Винная культура и эногастрономия

Рабочую программу составила: Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий

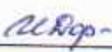


Сердюкова Надежда
Константиновна

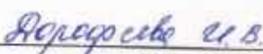
подпись

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



подпись



Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и
методического обеспечения



подпись



Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины "Винная культура и эногастрономия" – формирование системы знаний и навыков для понимания, выбора и грамотного сочетания вин с едой, а также углубление знаний в области виноделия, технологий производства и особенностей национальных винных культур и традиций. Это включает в себя изучение сортов винограда, географии виноделия, технологий производства вина, классификаций, искусства дегустации и правил сервиса.

Задачи дисциплины:

Формирование теоретических знаний: Понимание сущности эногастрономии как науки, изучающей взаимодействие вина и пищи, и ее принципов.

Развитие практических навыков: Обучение принципам подбора вина к блюдам, а также правилам создания гармоничных пар.

Понимание свойств вина: Изучение ключевых параметров вина, таких как сладость, кислотность, танинность, крепость и тельность, для правильного подбора.

Оценка гастрономической совместимости: умение выбирать вино, которое будет дополнять и раскрывать вкус блюда, а не создавать конфликт.

Расширение кругозора: Знакомство с винной культурой как неотъемлемой частью гастрономической культуры

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

43.03.03 Гостиничная деятельность

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
Общепрофессиональные компетенции	
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	Документирование управленческой деятельности в индустрии гостеприимства Технологическая практика Управление инновациями в гостиничном бизнесе

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения Диагностика производственно-хозяйственной деятельности в индустрии гостеприимства студент должен обладать знаниями, умениями и навыками согласно табл. 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПК-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	Знать: основные технологии управления и организации структурного подразделения (бар) как часть предприятия общественного питания; Уметь: планировать финансовую и информационную деятельность баров; Владеть: навыками составления меню, барных карт
	ПК-3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: основные критерии составления барной карты согласно нормативнотехнологической документации Уметь: планировать товарооборот в подразделении (бар) ресторанный комплекса; Владеть: навыками разработки и ведения документооборота во внутренней среде организации в сфере общественного питания
	ПК-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: основные технологии применяемые в производстве виноделия различных стран с учетом климатических условий; Уметь: выбирать и применять эффективные технологии продаж; Владеть: навыками расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

№ темы	Наименование темы дисциплины	ОФО	
		Всего	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы

			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Исторический аспект возникновения и развития виноделия в различных мировых регионах. Классификация вин. Влияние алкогольной продукции на жизнеспособность человека.	24	2	2	-	20
2	Основы производства вина: базовые методы и способы технологического процесса в виноделии. Основные схемы производства различных типов вин. Винная химия.	24	2	2	-	20
3	Должность сомелье в ресторане. Особенности работы сомелье в зале ресторана и его должностная инструкция. Винные аксессуары. Винное оборудование.	24	2	2	-	20
4	Карта вин. Общие правила составления и оформления винной карты на основании нормативно-правовой документации. Взаимодействие с виноторговыми компаниями	24	2	2	-	20
5	Виноделие в России и странах СНГ; виноделие за рубежом (Франция, прочие страны Европы, США, Латинская Америка, Австралия и Новая Зеландия, ЮАР.	24	2	2	-	20
6	Эногастрономия	24	2	2	-	20
Зачет с оценкой						
ИТОГО:		144	12	12	-	120

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Исторический аспект возникновения и развития виноделия в различных мировых регионах. Классификация вин. Влияние алкогольной продукции на жизнеспособность человека.	Изучение исторического аспекта возникновения и развития виноделия в различных мировых регионах, классификацию вин. Изучение влияние алкогольной продукции на жизнеспособность человека.
2	Основы производства вина: базовые методы и способы технологического процесса в виноделии. Основные схемы производства различных типов вин. Винная химия.	Основы производства вина: базовые методы и способы технологического процесса в виноделии, основные схемы производства различных типов вин. Изучить информацию о химическом составе вина.
3	Должность сомелье в ресторане. Особенности работы сомелье в зале ресторана и его должностная инструкция. Винные аксессуары. Винное оборудование.	Изучение должностной инструкции сомелье согласно классификатору профессий. Особенности работы сомелье. Необходимые инвентарь и оборудование для работы с вином.

4	Карта вин. Общие правила составления и оформления винной карты на основании нормативно-правовой документации. Взаимодействие с виноторговыми компаниями	Изучение нормативно-правовой документации для составления и оформления винной карты ресторана. Изучение методов и способов взаимодействия с виноторговыми компаниями
5	Виноделие в России и странах СНГ; виноделие за рубежом (Франция, прочие страны Европы, США, Латинская Америка, Австралия и Новая Зеландия, ЮАР.	Изучение процесса виноделия в России и странах СНГ, за рубежом. Основные винодельческие регионы Мира.
6	Эногастрономия	История и традиции эногастрономии. Основные аспекты. Эногастрономический туризм

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Исторический аспект возникновения и развития виноделия в различных мировых регионах. Классификация вин. Влияние алкогольной продукции на жизнеспособность человека.	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
2	Основы производства вина: базовые методы и способы технологического процесса в виноделии. Основные схемы производства различных типов вин. Винная химия.	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
3	Должность сомелье в ресторане. Особенности работы сомелье в зале ресторана и его должностная инструкция. Винные аксессуары. Винное оборудование.	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
4	Карта вин. Общие правила составления и оформления винной карты на основании нормативно-правовой документации. Взаимодействие с виноторговыми компаниями	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
5	Виноделие в России и странах СНГ; виноделие за рубежом (Франция, прочие страны Европы, США, Латинская Америка, Австралия и Новая Зеландия, ЮАР.	Подготовка докладов по рефератам, презентациям
6	Эногастрономия	Подготовка докладов по рефератам, презентациям

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Исторический аспект возникновения и развития виноделия в различных мировых регионах. Классификация вин. Влияние алкогольной продукции на жизнеспособность человека.	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания. Тестирование
2	Основы производства вина: базовые методы и способы	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление

	технологического процесса в виноделии. Основные схемы производства различных типов вин. Винная химия.	конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
3	Должность сомелье в ресторане. Особенности работы сомелье в зале ресторана и его должностная инструкция. Винные аксессуары. Винное оборудование.	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
4	Карта вин. Общие правила составления и оформления винной карты на основании нормативно-правовой документации. Взаимодействие с виноторговыми компаниями	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
5	Виноделие в России и странах СНГ; виноделие за рубежом (Франция, прочие страны Европы, США, Латинская Америка, Австралия и Новая Зеландия, ЮАР.	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
6	Эногастрономия	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование

4.1.5 Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/14389.html> (дата обращения: 10.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Балынин, К. А. Региональные традиции производства и потребления алкогольной продукции: вовлеченность в туризм / К. А. Балынин. — Текст : электронный // Современные проблемы сервиса и туризма. — 2017. — Т. 11, № 1. — С. 50-61. — DOI 10.22412/1995-0411-2017-11-1-50-61. — URL: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://elibrary.ru/download/elibrary_28409253_62379739.pdf](https://elibrary.ru/download/elibrary_28409253_62379739.pdf) (дата обращения 10.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Подольский, Д. К. Инновации в культуре потребления продукции виноделия / Д. К. Подольский. — Текст : электронный // Сборник материалов I Молодежной научно-практической конференции, посвященной дню Российской науки в Севастопольском государственном университете, Севастополь, 08 февраля 2023 года. — Севастополь: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Севастопольский государственный университет", 2023. — С. 253-254. — URL: [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://elibrary.ru/download/elibrary_60649902_97253091.pdf](https://elibrary.ru/download/elibrary_60649902_97253091.pdf) (дата обращения 10.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Русанова, Д. М. Обзор и анализ эногастрономии в южных регионах России / Д. М. Русанова. – Текст : электронный // Молодёжь в АПК : сборник научных трудов IV Международного форума, Ростов-на-Дону, 05–08 ноября 2024 года. – Ростов-на-Дону: Общество с ограниченной ответственностью "ДГТУ-ПРИНТ", 2024. – С. 9-12. – DOI 10.23947/young.2024.9-12. – URL: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://elibrary.ru/download/elibrary_79719098_17669503.pdf (дата обращения 10.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Семьянова, Е. С. Винный этикет как фактор влияния на развитие культуры потребления / Е. С. Семьянова. – Текст : электронный // Качество продукции, технологий и образования : Материалы XVI Международной научно-практической конференции, Магнитогорск, 30 апреля 2021 года. – Магнитогорск: Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова, 2021. – С. 124-126. – URL: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://elibrary.ru/download/elibrary_47446517_86273629.pdf (дата обращения 10.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Халилова, А. А. Теоретические аспекты изучения энотуризма: сущность и особенности / А. А. Халилова. – Текст : электронный // Крымский мир: культурное наследие : Материалы XIV Всероссийской научно-практической конференции студентов и молодых учёных, Симферополь, 27–28 марта 2025 года. – Симферополь: Издательство-типография ООО "Антиква", 2025. – С. 191-196. – URL: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://elibrary.ru/download/elibrary_82445794_10132882.pdf (дата обращения 10.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИСС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). – Текст : электронный.

4.2.1 Нормативные документы

- 5 Постановление Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020 г. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
- 6 ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
- 7 ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
- 8 ГОСТ Р 70587-2022 "Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения "Все включено" и "Ультра все включено". Общие требования"
- 9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» // [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – (дата обращения: 10.05.2025).

- 10 ГОСТ Р 53423. (ИСО 18513:2019) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. // [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – Режим доступа – свободный по URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200075998#7D20K3>. – (дата обращения 10.05.2025).
- 11 ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения.

4.1.3 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). – Текст : электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

11.2 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к зачету с оценкой:

Вопросы к зачету по дисциплине "Винная культура и эногастрономия"

1. Эволюция виноградарства и виноделия. Исторический аспект возникновения и развития виноделия.
2. Современная классификация вин
3. Технологии производства вина.
4. Факторы, которые обуславливают качество вин. Вино и климат
5. Основные виды виноградной лозы: строение; методы возделывания: борьба с болезнями и вредителями. Сорты винограда, гибриды, клоны. Привитая культура винограда.
6. Факторы, которыми определяется эффективность ресторанной деятельности по обороту алкогольных и безалкогольных напитков
7. Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин, иных напитков
8. Правила оформления и составления алкогольного меню. Разработка чайного и кофейного меню
9. Этикетка-паспорт вина. Чтение этикеток вин. Винный глоссарий. Формы бутылок. Значение пробки.
10. Правила подачи вин, сервировки и проведения дегустаций в ресторане. Температура подачи вина.

11. Стандарты винного этикета: правила хранения, подачи и презентации вин. Организация работы винного погреба ресторана. Испорченные вина: причины и характерные особенности.
12. Органолептика вин. Правила дегустации. Секреты формирования и распознавания ароматов в вине. Сервировка вина.
13. Требования к образованию и уровню обучения сомелье. Особые условия допуска к работе
14. Трудовая функция сомелье. Контроль соблюдения санитарных правил и гигиенических норм, правил по охране труда, противопожарной безопасности в процессе работы
15. Факторы внешней и внутренней среды, влияющие на винную политику предприятия питания и продажи вин, прочих напитков
16. Винные аксессуары. Винное оборудование. Бокалы. Форма бокалов. Влияние формы бокала на цвет, аромат, вкус и температуру вина. Бокалы для различных спиртных напитков.
17. Декантация: задачи, правила, виды декантеров. Технология декантации вин
18. Основные стратегии ценообразования на напитки в ресторане
19. Особенности профессионального поведения сомелье как работника ресторана
20. Выступление сомелье на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях
21. История вина и классификация вин. Вина красные и белые. Вина крепленые, игристые. Крепкие алкогольные напитки.
22. Правила хранения вин. Правила составления и оформления винной карты. Взаимодействие с виноторговыми компаниями.
 - а. И. Виноделие Франции. История французского виноделия. Классификации французских вин. Законодательная база. Различия региональных вин Франции
23. Виноделие Италии. История виноделия; классификации. Законодательная база. Различия региональных вин Италии.
24. Виноделие Испании. Классификации, законодательная база. Различия региональных вин Испании
25. Виноделие и ведущие производители вин стран Западной и Восточной Европы.
26. Развитие российского виноделия: история и современное состояние. Основные российские винодельческие регионы и производители РФ и стран постсоветского пространства.
27. Российское законодательство в сфере оборота алкоголя. Лицензирование оборота алкоголя в РФ.
28. Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином, иными напитками. Эногастрономия — основы сочетаемости алкогольных напитков и блюд, правила подбора блюд к винам.
29. Мотивация, потребности и предпочтения потребителей в отношении вин, иных напитков
30. Маркетинг и технологии продаж вин, иных напитков. Организация презентаций, промоакций и дегустаций продукции поставщиков вин, прочих напитков на предприятии питания
31. Технологии стимулирования продаж вин и иных напитков на предприятиях питания
32. Правила сочетания алкогольных напитков. Оборудование для создания коктейлей. Модные тенденции в декорации коктейлей.
33. Обслуживание вином, прочими напитками в зале предприятия питания и на выездных мероприятиях (кейтеринге)
34. Современные тенденции развития сервисных услуг ресторанного бизнеса в сфере оборота напитков

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачет с оценкой):

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

12 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала. На первом практическом занятии по дисциплине каждый студент получает индивидуальное задание для выполнения курсовой работы, которая докладывается и обсуждается на практическом занятии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачёту с оценкой.

При подготовке к *зачёту с оценкой* следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На *зачёте с оценкой* студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на *зачёте с оценкой* студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «основы предпринимательской деятельности» включает следующие виды работ: изучение и закрепление материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада, подготовка к экзамену.

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на формирование у студентов целостного представления о методологии проектного анализа и управления, знаний, умений и навыков организационного проектирования и управления проектами. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задания в письменном виде, а также в виде докладов и презентаций.

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

1.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/ слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

- Microsoft Windows.
- Microsoft Office.
- Бесплатное ПО, свободно распространяемое: LibreOffice.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного

психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров, что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
«винная культура и эногастрономия»
дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений,
форма обучения – очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4 / 144
Цель изучения дисциплины	Цель освоения дисциплины «Винная культура и эногастрономия» – формирование системы знаний и навыков для понимания, выбора и грамотного сочетания вин с едой, а также углубление знаний в области виноделия, технологий производства и особенностей национальных винных культур и традиций. Это включает в себя изучение сортов винограда, географии виноделия, технологий производства вина, классификаций, искусства дегустации и правил сервиса.
Содержание дисциплины	Исторический аспект возникновения и развития виноделия в различных мировых регионах. Классификация вин. Влияние алкогольной продукции на жизнеспособность человека. Исторический аспект возникновения и развития виноделия в различных мировых регионах. Классификация вин. Влияние алкогольной продукции на жизнеспособность человека. Должность сомелье в ресторане. Особенности работы сомелье в зале ресторана и его должностная инструкция. Винные аксессуары. Винное оборудование Карта вин. Общие правила составления и оформления винной карты на основании нормативно-правовой документации. Взаимодействие с виноторговыми компаниями Виноделие в России и странах СНГ; виноделие за рубежом (Франция, прочие страны Европы, США, Латинская Америка, Австралия и Новая Зеландия, ЮАР Эногастрономия
Формируемые компетенции (коды)	ПК-3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений; ПК-3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания; ПК-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Документирование управленческой деятельности в индустрии гостеприимства; Технологическая практика; Управление инновациями в гостиничном бизнесе
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, СРС
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой