

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

## **ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность: Ресторанное дело

Квалификация (степень) выпускника: \_\_ бакалавр \_\_

Кострома 2023

Рабочая программа дисциплины *История виноделия* разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования Бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 г. N 1047.
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Румянцева О.В., к. культурологии, доцент каф. ДТМ и ЭПТ

Рецензент: Денисенко Т.А., ктн, доцент каф. ДТМ и ЭПТ Костромского государственного университета

#### ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА

на заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров ФГБОУ ВО «Костромской государственной академии культуры и искусств»

Протокол заседания кафедры № 13 от 11 июня 2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

- Способствовать овладению заданными профессиональными компетенциями; предоставить знания по истории и развитию виноделия как базу для анализа новой информации в области развития потребительского рынка и продвижения перспективных проектов;

### Задачи дисциплины:

- Ознакомить с основными этапами развития виноделия;  
- Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности, в области развития потребительского рынка.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

**ПК-7** – Способен владеть навыками новой использования информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.

Код и содержание индикаторов компетенции:

ПК-7

ИД 1-ПК-7

*Знать* современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации.

ИД 3-ПК-7

*Владеть* навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.

ИД 4-ПК-7

*Уметь* осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации.

*Знать:*

- Основные этапы развития виноделия;
- Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной культуры виноделия;

*Уметь:*

- Определять основные закономерности развития мирового и отечественного виноделия в рамках развития потребительского рынка;
- Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов.

*Владеть:*

- Методами анализа этапов и закономерностей развития виноделия с целью продвижения перспективных проектов;
- Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка.

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: «История».

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих

дисциплин/практик: «Ресторанное и барное дело», «Этикет в ресторанном сервисе», «ВКР».

#### 4. Объем дисциплины (модуля)

##### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

*Для набора 2023г*

Виды учебной работы,	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4		6
Общая трудоемкость в часах	144		216
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	32		19
Лекции	16		6
Практические занятия	16		13
Лабораторные занятия			
Самостоятельная работа в часах	73,65		181,4
ИКР+контроль	2,35+36		2,35+0,25+9+4
Форма промежуточной аттестации	Экзамен		Экзамен зачет

*Для набора 2021, 2022г*

Виды учебной работы,	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6		6
Общая трудоемкость в часах	216		216
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	64		14
Лекции	32		3
Практические занятия	32		4
Лабораторные занятия			
Самостоятельная работа в часах	113,4		186,4
Форма промежуточной аттестации	Зачет экзамен		Экзамен зачет

##### 4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

*Для набора 2023г*

Виды учебных занятий	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Лекции	16		6
Практические занятия	16		13
Лабораторные занятий			
Консультации	2		2
Зачет/зачеты			0, 25
Экзамен/экзамены	0,35		0,35
Курсовые работы			
Курсовые проекты			
Всего	34,35		21,6

*Для набора 2021, 2022г*

Виды учебных занятий	Очная форма	Очно-заочная	Заочная
Лекции	32		6
Практические занятия	32		8
Лабораторные занятия			
Консультации	2		2
Зачет/зачеты	0,25		0, 25
Экзамен/экзамены	0,35		0,35
Курсовые работы			
Курсовые проекты			
Всего	66,6		16,6

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

**5.1 Тематический план учебной дисциплины. Очная форма**

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1 Введение в историю виноделия</b>	<b>12</b>	<b>2</b>			<b>10</b>
<b>1.1</b>	Культура виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/		2			
	Изучение литературы и материалов лекции /Ср./					10
<b>2.</b>	<b>Раздел 2 История виноделия в Италии и Греции</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>20</b>
<b>2.1</b>	Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/			2		
<b>2.2</b>	Возрождение традиций античного виноделия на территории современной Греции /Лек/		2			
	Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					20
<b>2.3</b>	Развитие культуры виноделия в периоды Средневековья и Возрождения. Культура Итальянского виноделия			2		

	/Пр/					
<b>3</b>	<b>Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени</b>	<b>25,65</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>13,65</b>
3.1	Влияние истории, философии и культуры Нового и Новейшего времени на культуру виноделия и потребления вина /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					4,65
3.2	Вино как часть культуры общества /Пр/			2		
3.3	Винодельческая культура Франции /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					4
3.4	Влияние французских вин на винодельческую культуру европейских стран /Пр/			2		
3.5	Культура виноделия в Испании и Португалии /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					5
3.6	Мозельские виноградники и вина в Германии /Пр/			2		
	<b>Раздел 4 Виноделие в России</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>30</b>
4.1	История и характеристика древнерусской культуры потребления алкогольных напитков /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					4
4.2	Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XVIII в. /Пр/			2		
4.3	Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XIX в. /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					6
4.4	Лев Голицын и крымские вина /Пр/			2		
4.5	Особенности и общая характеристика культуры виноделия в Советском Союзе /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					20
4.6	Культура виноделия в советских республиках. Грузинские, молдавские вина /Пр/			2		
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>36</b>				<b>36</b>

	<b>(контроль).</b>				
	<b>Экзамен</b>	<b>2,35</b>			<b>2,35</b>
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>73,65+2,35+36</b>

### *Заочная форма*

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1 Введение в историю виноделия</b>		<b>2</b>			<b>34</b>
<b>1.1</b>	Культура виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/		2			
	Изучение литературы и материалов лекции /Ср./					34
	<b>Итого:</b>	<b>36</b>	<b>2</b>			<b>34</b>
<b>2.</b>	<b>Раздел 2 История виноделия Древнего мира, средневековой Европы и эпохи Возрождения</b>			<b>2</b>		<b>20</b>
<b>2.1</b>	Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/			2		
<b>2.4</b>	Культура виноделия в средневековой Европе. Монастыри и виноградники /Ср/					10
	Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					10
<b>3</b>	<b>Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени</b>		<b>2</b>			<b>20</b>
<b>3.1</b>	Виноделие в контексте кулинарной культуры Европы 17-20 вв. /Лек/		2			
	Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					20
	<b>Раздел 4 Виноделие в Российской империи</b>			<b>2</b>		<b>14,65</b>
<b>4.2</b>	Характеристика и особенности русского виноделия: Крым, Краснодарский край /Пр/			2		
	Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					14,65
	<b>Подготовка к экзамену.</b>					<b>9+2,35</b>

	<b>Экзамен</b>					
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>54,65+2,35+9=66</b>
	<b>Раздел 5</b>			<b>3</b>		<b>10</b>
	<b>Виноделие в СССР</b>					10
	Особенности виноделия в СССР /Ср./					10
<b>5.1</b>	Виноделие в республиках СССР: Молдавия, Грузия, Армения, Азербайджан /Пр/			2		
	<b>Раздел 6</b>		<b>2</b>	<b>6</b>		<b>82,75</b>
	<b>Современная культура виноделия в Европе и Америке</b>					
<b>6.1</b>	Наиболее значимые винодельческие регионы в современной Европе /Лек/		2			
	Культура виноделия в Америке (Северной и Южной) и Англии/Ср/					10
<b>6.2</b>	Современные французские вина /Пр/			2		
	Подготовка к практической работе /Ср./					10
<b>6.3</b>	Современные итальянские вина /Пр/			2		10
	Современные испанские вина /Ср/					10
	Культура виноделия в Португалии /Ср/					10
	Изучение материалов лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					32,75
<b>6.4</b>	Профессия сомелье /Пр/			2		
	<b>Подготовка к зачету. Зачет</b>					4+0,25
	<b>Итого за 2 семестр</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>9</b>		<b>92,75+0,25+4=97</b>
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>13</b>		<b>197 (181,4+15,6)</b>

## 5.2. Содержание:

### *Очная форма*

#### Раздел 1

##### **Введение в историю виноделия**

- Культура виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/ - влияние климатических, ландшафтных и историко-социальных условий на формирование культуры виноделия локальных территорий.

#### Раздел 2

##### **История виноделия Италии и Греции**

- Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/ - античная культура возделывания винограда; культура потребления вина в Древней Греции и Древнем Риме.

- Возрождение традиций античного виноделия на территории современной Греции /Лек/ - исторические причины уничтожения традиций виноделия на территории Греции; государственная поддержка в восстановлении виноделия на территории современной Греции.

- Развитие культуры виноделия в периоды Средневековья и Возрождения. Культура виноделия в Италии /Пр/ - Роль христианства и средневековых монастырей в культивировании винограда и развитии виноделия; светские пиры при европейских королевских дворах в Средние века и эпоху Возрождения. Понятия «апелласьон» и «терруар»; традиции античного виноделия на территории Италии; специфика итальянского виноделия. Наиболее известные и значимые вина

### **Раздел 3**

#### **Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени**

- Влияние истории, философии и культуры Нового и Новейшего времени на культуру виноделия и потребления вина /Лек/ - изменения европейских взглядов на мир; экономическое развитие и буржуазные революции; новые технологии в выращивании винограда и виноделии.

- Вино как часть культуры общества /Пр/ - сообщения студентов (произведение литературы или кинематографа на выбор).

- Винодельческая культура Франции /Лек/ - особенности культивирования виноградников и производства вина во Франции; апелласьоны и терруары во Франции; наиболее известные и значимые виды и марки французских вин.

- Влияние французских вин на винодельческую культуру европейских стран /Пр/ - Франция как законодательница мод в кулинарном искусстве; вино как часть французской культуры; страны, испытавшие наибольшее влияние французской гастрономии и виноделия; французские вина в русской гастрономической культуре.

- Культура виноделия в Испании и Португалии /Лек/ - апелласьоны и терруары на территории Испании и Португалии; наиболее известные и значимые сорта испанских и португальских вин.

- Мозельские виноградники и вина в Германии /Пр/ - особенности выращивания винограда долине Мозеля; мозельские винодельни; наиболее известные и значимые мозельские вина.

### **Раздел 4**

#### **Виноделие в России**

- История и характеристика древнерусской культуры потребления алкогольных напитков /Лек/ - влияние климата и ландшафтных условий; историческая география России; влияние религии на культуру употребления спиртных напитков; виды русского алкоголя.

- Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XVIII в. /Пр/ - петровские преобразования и культура виноделия в России; «офранцузивание» русского дворянского быта и изменение в культуре потребления спиртных напитков.

- Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XIX в. /Лек/ - влияние войны 1812 г. на рост потребления французского вина в русском дворянском быту; французская кулинарная культура и французские вина в жизни русского дворянства; вино в русских трактирах и ресторанах.

- Лев Голицын и крымские вина /Пр/ - история виноделия в Крыму; Л.С. Голицын – основоположник русского виноделия в Крыму; русские шампанские вина; винный завод «Массандра», голицынские виноградники в Новом Свете.

- Особенности и общая характеристика культуры виноделия в Советском Союзе /Лек/ - изменения отношения к культуре виноделия, советское шампанское, становление и развитие советского виноделия.

- Культура виноделия в советских республиках. Грузинские, молдавские вина /Пр/ - Особенности развития виноделия в кавказских республиках, особенности виноделия в Молдавии.

*Заочная форма*

### **Раздел 1**

#### **Введение в историю виноделия.**

- История виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/- влияние климатических, ландшафтных и историко-социальных условий на формирование культуры виноделия локальных территорий.

- Изучение литературы и материалов лекции /Ср./

## **Раздел 2**

### **История виноделия Древнего мира, средневековой Европы и эпохи Возрождения**

- Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/- античная культура возделывания винограда; культура потребления вина в Древней Греции и Древнем Риме.

- Культура виноделия в средневековой Европе. Монастыри и виноградники /Ср/- Роль христианства и средневековых монастырей в культивировании винограда и развитии виноделия; светские пиры при европейских королевских дворах в Средние века и эпоху Возрождения.

- Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./

## **Раздел 3**

### **Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени**

- Виноделие в контексте кулинарной культуры Европы 17-20 вв. /Лек/- развитие культивирования винограда в Европе; влияние Франции на развитие культуры виноделия в Европе; французские, итальянские и немецкие (Мозаль) вина.

- Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./

## **Раздел 4**

### **Виноделие в Российской империи**

- Характеристика и особенности русского виноделия: Крым, Краснодарский край /Пр/- влияние климатических и ландшафтных условий; Петровские преобразования; французские вина в русской дворянской кулинарной культуре; «голицынские» вина.

- /Ср/- влияние политических событий в России на формирование и развитие новой советской кухни; отрицание дворянских традиций; влияние кухонь союзных республик.

- Изучение материала лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./

- Подготовка к экзамену. Экзамен

## **Раздел 5**

### **Виноделие в СССР**

- Особенности виноделия в СССР /Ср/- влияние идеологических и экономических условий на развитие виноделия в СССР; «Советское» шампанское, реформы М.С. Горбачева.

- Виноделие в республиках СССР: Молдавия, Грузия, Армения, Азербайджан /Пр/- влияние климатических и ландшафтных условий на особенности виноделия в Молдавии и Кавказском регионе; причины популярности молдавских и грузинских вин в СССР; наиболее значимые сорта винограда и марки вин.

## **Раздел 6**

### **Современная культура виноделия в Европе и Америке**

- Наиболее значимые винодельческие регионы в современной Европе /Лек/ - Аппелласьон и терруар; определение понятий; наиболее значимые винодельческие регионы: Франция, Италия, Испания.

- Культура виноделия в Америке (Северной и Южной) и Англии /Ср /- формирование новых климатических и экономических условий для развития новых регионов виноделия. Особенности виноделия Латинской Америки; Калифорнийские вина; виноделие в Англии

- Современные французские вина /Пр/- апелласьоны в современной Франции; технологии французских вин; вино и высокая кухня.

- Современные итальянские вина /Пр/ - апелласьоны в современной Италии; технологии итальянских вин; вино и итальянская кухня.

- Современные испанские вина /Ср/- подготовка сообщения на выбор.

- Культура виноделия в Португалии /Ср/ - апелласьоны в современной Португалии;

технологии португальских вин; вино как средство общения.

- Изучение материалов лекций и литературы. Подготовка к практической работе /Ср./
- Профессия сомелье /Пр/ - выполнение предложенного задания.
- Подготовка к зачету. Зачет

## 6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

### 6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

#### Очно

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы Очн.	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	<b>Введение в историю виноделия</b>	Изучение литературы и материала лекций.	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	<b>Раздел 2 История виноделия в Греции и Италии</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению заданных тем.  Подготовить сообщение на тему:	13,65	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
3.	<b>Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем.  Подготовить сообщение на тему:	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
4.	<b>Раздел 4 Виноделие в России</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем:  -Подготовить ситуационную игру по теме: Официант должен предложить гостю винную карту, дать характеристику вин, чтобы клиент сделал заказ.	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
5.	<b>Экзамен</b>	Подготовка к зачету (экзамену) по предложенным вопросам	36+0,35	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный или письменный опрос (4-хбалльная система оценки)

## Заочно

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы Заочн.	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	<b>Введение в историю виноделия</b>	Изучение литературы и материала лекций.	34	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	<b>Раздел 2 История виноделия Древнего мира, средневековой Европы и эпохи Возрождения</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению заданных тем.  Подготовить сообщение на тему:	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
3.	<b>Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем.  Подготовить сообщение на тему:	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
4.	<b>Раздел 4 Виноделие в Российской империи</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем:  -Подготовить ситуационную игру по теме: Официант должен предложить гостю винную карту, дать характеристику вин, чтобы клиент сделал заказ.	14,65	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
5.	<b>Экзамен</b>	Подготовка к зачету (экзамену) по предложенным вопросам		Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный или письменный опрос (4-хбальная система оценки)
6.	<b>Раздел 5 Виноделие в СССР</b>	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение

7.	<b>Раздел 6 Современная культура виноделия в Европе и Америке</b>	Изучение литературы и материала лекций. - сделать доклад-сообщение о (на выбор). - сделать доклад по (на выбор). - сделать доклад по (на выбор). - сделать доклад по (на выбор). - Подготовить сообщение о любом профессиональном конкурсе или выставке.  Подготовить следующее задание: разработать проект-концепцию: Профессия сомелье:	82,75	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
8.	<b>Зачет</b>	Подготовка к зачету по предложенным вопросам		Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Зачет / Незачет

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

### *Очная форма*

#### **Раздел 1**

#### **Введение в историю виноделия**

Не предусмотрены.

#### **Раздел 2**

#### **История виноделия в Греции и Италии**

*- Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/*

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- исторические причины уничтожения традиций виноделия на территории Греции;
- методы восстановления виноделия на территории современной Греции;
- виноделие на территории Италии в период Античности.

*- Развитие виноделия в периоды Средневековья и Возрождения. Культура виноделия в Италии /Пр/*

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- виноделие в Италии в Средние века, вклад монастырей;
- усовершенствование культуры производства и употребления вина в эпоху Возрождения.

*Подготовить сообщение на тему:*

- особенности и характеристика итальянских вин (на выбор).

#### **Раздел 3**

#### **Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени**

*- Вино как часть культуры общества (по материалам литературы и кинематографа) /Пр/*

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- Вино как часть кулинарной культуры общества
- Вино как часть социально-культурного контекста общества.

**- Влияние французских вин на винодельческую культуру европейских стран /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- Сравнительная характеристика культуры виноделия во Франции и Италии.

**- Мозельские виноградники и вина в Германии /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовить сообщение на тему:*

- Характеристика мозельских вин (на выбор).

#### **Раздел 4**

##### **Виноделие в России**

**- Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XVIII в. /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению темы:*

- Старинные русские алкогольные напитки.

**- Лев Голицын и крымские вина /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению темы:*

- Роль Льва Голицына в усовершенствовании и популяризации российских вин.
- Культура виноделия в советских республиках. Грузинские, молдавские вина /Пр/

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению следующих тем:*

- Характеристика грузинских вин;
- Характеристика молдавских вин (на выбор).

### **Заочная форма**

#### **Раздел 2**

##### **История виноделия Древнего мира, средневековой Европы и эпохи Возрождения**

**- Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- античная культура возделывания винограда;
- культура потребления вина в Древней Греции и Древнем Риме, античные пиры.

#### **Раздел 4**

##### **Виноделие в Российской империи**

**- Характеристика и особенности русского виноделия: Крым, Краснодарский край /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- спиртные напитки в Древней Руси;
- историко-политические события в Российской империи, повлиявшие на развитие русской винодельческой культуры;
- французские вина в русской дворянской кулинарной культуре;
- «Голицынские» вина в Крыму.

#### **Раздел 5**

##### **Виноделие в СССР**

**- Виноделие в республиках СССР: Молдавия, Грузия, Армения, Азербайджан /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- влияние климатических и ландшафтных условий на особенности виноделия в Молдавии
- влияние климатических и ландшафтных условий на особенности виноделия в Кавказском регионе;
- причины популярности молдавских и грузинских вин в СССР;

#### **Раздел 6**

#### **Современная культура виноделия в Европе и Америке**

##### **- Современные французские вина /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- что такое «апелласьон»;
- апелласьоны на территории современной Франции
- вино и высокая кухня.

##### **- Современные итальянские вина /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- апелласьоны на территории современной Италии.
- вино и высокая кухня в Италии.
- винодельни на территории современной Италии.

##### **- Профессия сомелье /Пр/**

*Изучение литературы и материала лекций.*

*Подготовиться к обсуждению тем:*

- основные обязанности сомелье;
- школы и профессиональные сообщества сомелье.

### **6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий**

Не предусмотрены

### **6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ**

Не предусмотрены

### **6.5. Методические указания для выполнения контрольных работ**

Не предусмотрены

## **7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>		
1	Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира. Учебное пособие. М. : Изд-во ФОРУМ, 2021. – 296 с. Уровень образования: ВО - Бакалавриат	<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>

2.	<a href="#">Введение в гостеприимство: учебное пособие</a> / Уокер Д. – Изд-во: Юнити-Дана, 2015. – 735 с.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1</a>
3.	<a href="#">Кухня народов мира: учебное пособие</a> / авт.-сост. Марченко В.В., Судакова Н.В. – Изд-во: СКФУ, 2016.	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=459071&amp;sr=1">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=459071&amp;sr=1</a>
<i>б) дополнительная:</i>		
1.	Саркитов Н. Д. Вина СССР : виноделие России, Украины, Молдавии, республик Закавказья и Средней Азии в XX веке : энциклопедия / Н. Д. Саркитов. - М. : ТЕРРА, 2007.	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
2.	<a href="#">Общепит. Микоян и советская кухня</a> /Глущенко И. – Изд-во: Издательский дом Гос. ун-та Высшей школы экономики, 2015.	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
3.	Кивил С. Вина мира: Справочник – М.: 2014.	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
4.	Шлейгер Л.И. Полвека с вином. Воспоминания винодела «Массандры» М.: Сонат. – 2001.	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
5.	Мир вин. Вина мира / [пер. с нем. С. Смарыгина]. - М. : ТЕРРА-ТERRA, 1997. - 159 с.	<a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>

## **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. *Федеральный портал «Российское образование»;*
2. *Официальный сайт министерства образования и науки Российской Федерации*

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Лань» - <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru>
3. ЭБС «Znaniium» - <http://znaniium.com>

Информационно-образовательные ресурсы:

- Кулинарные истории - <http://www.cookrecept.ru/kulinarnie-istorii/>

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ аудитори и	Назначение (учебная/лаборатория, пр)	Оснащение (число посадочных мест, установленное оборудование, установленные ПК)	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
403	Учебная	<p>Число посадочных мест-20, рабочее место преподавателя, рабочая доска, стационарный экран.</p> <p>Портативное видеопрезентационное оборудование:</p> <p>портативная ПЭВМ с видеомонитором 15,6` дюйма            Lenovo B5070 i5 4210U/4/1Tb/DVD-RW/R5M230            Проектор Aser Projector P1276 (DLP, 3500 ЛЮМЕН, 13000: 1,1024*768, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2D/3D</p>	
410	Коворкинг	<p>Число посадочных мест-30            Ноутбук DELL Inspiron 15 Series            Проектор Benq MS631 ST            Интерактивная доска            3D ручки-2 шт.</p>	
208	Учебная	<p>Число посадочных мест - 36, рабочее место преподавателя, рабочая доска.</p> <p>Портативное видеопрезентационное оборудование:</p> <p>Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070            Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/            DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/            15.6/1366*768/Windows 8.1 64-bit);            Проектор Aser P-series            в комплект с экраном ELITE SCREENS            и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м)            для подключения+ комплект колонок SVEN SPS-70.            Переносной экран</p>	

