

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

## **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 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, ~~2019~~

Разработал:  Румянцева О.В., к. культурологии, доцент

Рецензент:  Денисенко Т.А., доцент, к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

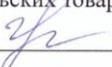
 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 9 от ~~15.05.2019~~

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № от г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

**ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА**

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

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 № 13 от 11.06.2021 г.

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 № 8 от 18.03.2022 г.

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:

- Научить обучающегося воспринимать искусство виноделия в контексте общей мировой культуры, что будет способствовать овладению им общекультурными компетенциями.

### Задачи дисциплины:

- Ознакомить с основными этапами развития виноделия;
- Показать специфику наиболее значимых школ виноделия;

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### знать:

- Основные этапы развития виноделия;
- Новую информацию о виноделии в контексте развития индустрии питания и гостеприимства.

### уметь:

- Анализировать основные этапы и закономерности развития виноделия в контексте общей культуры и основных исторических этапов развития общества;
- Использовать полученные знания по истории виноделия для анализа и оценивания результативности системы контроля деятельности производства в области виноделия

### владеть:

- Достаточным объемом знаний по истории виноделия;
- Основными принципами и методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

### Освоить компетенции:

**ОК-2** – Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

**ПК-7** – Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана. Изучается в 2,3 семестрах обучения очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

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

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин/практик: «Ресторанное и барное дело», «Этикет в общественном питании», «Товароведение продовольственных продуктов».

#### 4. Объем дисциплины (модуля)

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

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4	4
Общая трудоемкость в часах	144	144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	48	24
Лекции	16	12
Практические занятия		12
Лабораторные занятия	32	
Самостоятельная работа в часах	92,5	112,75+4
ИКР	3,5	3,25
Форма промежуточной аттестации	Зачет, КР	Зачет, КР

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

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная
Лекции	16	12
Практические занятия		12
Лабораторные занятия	32	
Консультации		
Зачет/зачеты	0,5	0,25
Экзамен/экзамены		
Курсовые работы	3	3
Курсовые проекты		
Всего	51,5	27,25

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

##### 5.1 Тематический план учебной дисциплины

Для очной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1.	<b>Введение в историю виноделия</b>	<b>3</b>			<b>2</b>	<b>1</b>
	Подготовка к лабораторной работе/Ср/	1				1
1.1	Введение в историю виноделия /Лаб/	2			2	
2.	<b>История виноделия Древнего мира</b>	<b>9</b>			<b>6</b>	<b>3</b>
	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	1				1
2.1	Начало культивирования винограда, появление первого вина/Лаб/	2			2	

	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	1				1
2.2	Виноделие на территории Древней Греции/Лаб/	2			2	
	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	1				1
2.3	Виноделие на территории Древнего Рима/Лаб/	2			2	
3.	<b>Искусство виноделия в Западной Европе периода Средневековья и Возрождения</b>	<b>14</b>			<b>8</b>	<b>6</b>
	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	1				1
3.1	Искусство виноделия и раннее христианство. /Лаб/	2			2	
	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	1				1
3.2	Виноделие Западной Европы в готический период /Лаб/	2			2	
	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	2				2
3.3	Развитие искусства виноделия в Италии в эпоху Возрождения /Лаб/	2			2	
	Подготовка к лабораторной работе /Ср/	2				2
3.4	Развитие искусства виноделия в Западной Европе в период Возрождения /Лаб/	2			2	
	Подготовка к зачету, зачет	<b>10</b>				<b>9,75+0,25</b>
	<b>Итого</b>	<b>36</b>			<b>16</b>	<b>19,75+0,25</b>
4.	<b>Искусство виноделия Западной Европы и Америки Нового и Новейшего времени</b>	<b>28</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	<b>8</b>
4.1	Виноделие в контексте кулинарной культуры Европы 17-20 вв. /Лек/	1	1			
4.2	Совершенствование искусства виноделия в Западной Европе 17-18 вв./Лек/	1	1			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
4.3	Вино и другие напитки в гастрономической культуре Европы Нового времени. /Пр/	2			2	
4.4	Виноделие во Франции 19 в./Лек/	0,5	0,5			
4.5	Виноделие во Франции 20 в./Лек/	0,5	0,5			
	Подготовка к практической работе/Ср/	1				1
4.6	Курсовая работа по «Истории виноделия»: тематика, цели, задачи. /Пр/	2			2	

4.7	Культура виноделия в Италии в 19-20 в./ Лек/	1	1			
4.8	Восстановление культуры виноделия в Греции 20 в. /Лек/	1	1			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
4.9	История виноделия в общеисторическом и культурном дискурсе /Пр/	2			2	
4.10	Культура виноделия в Испании и Португалии 19-20 вв. /Лек/	1	1			
4.11	Культура виноделия в Германии 19-20в. /Лек/	1	1			
	Подготовка к практической работе/Ср/	1				1
4.12	Виноделие и научно-технический прогресс. /Пр/	2			2	
4.13	Праздники и фестивали вина и альтернативных напитков. /Лек/	1	1			
4.14	Современные выставки и мастер классы в сфере виноделия /Лек/	1	1			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций/Ср/	2				2
4.15	Профессия сомелье и ресторанный бизнес /Пр/				2	
4.16	Культура виноделия в Латинской Америке /Лек/	1	1			
<b>5.</b>	<b>Культура виноделия в России</b>	<b>17</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>5</b>
5.1	Культура виноделия и альтернативных напитков в допетровской Руси /Лек/	1	1			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
5.2	Народные рецепты альтернативных напитков на территории Костромской губернии/Пр/	2			2	
5.3	Культура виноделия и альтернативных напитков в России 18-19 вв. /Лек/	1	1			
5.4	Крымские вина: прошлое и настоящее /Лек/	1	1			
	Подготовка к практической работе, изучение материала лекций /Ср/	2				2
5.5	Анализ и обсуждение процесса подготовки курсовой работы /Пр/	2			2	
5.6	История виноделия в Советском Союзе/Лек/	1	1			
5.7	Культура виноделия Кавказа /Лек/	1	1			
	Подготовка к практической работе /Ср/	1				1
5.8	Исторический этикет в употреблении вина /Пр/	2			2	

5.9	Этикет в употреблении вина разных стран и народов мира /Лек/	1	1			
	Подготовка курсовой работы	66				63+3
	Подготовка к зачету, зачет	10				9,75+0,25
	<b>Итого:</b>	<b>108</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>72,75+3,25</b>
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>16</b>		<b>32</b>	<b>92,5+3,5</b>

### Для заочной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1.	<b>Введение в историю виноделия</b>	7	2			5
1.1	Культура виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/	2	2			
	Изучение материала лекций и учебной литературы	5				5
2.	<b>История виноделия Древнего мира и средневековой Европы</b>	14	2	2		10
	Подготовка к практической работе, изучение учебной литературы/Ср/	10				10
2.1	Культура виноделия на территории Греции и Рима /Пр/	2		2		
2.2	Культура виноделия в средневековой Европе. Монастыри и виноградники /Лек/	2	2			
3.	<b>Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени</b>	40	4	6		30
	Подготовка к практической работе /Ср/	10				10
3.1	Виноделие в Италии /Пр/	2		2		
3.2	Культура виноделия во Франции / Лек/	2	2			
	Подготовка к практической работе/Ср/	10				10
3.3	Культура виноделия и искусство «высокой кухни» /Пр/	2		2		
3.4	Виноделие в контексте кулинарной культуры Европы 17-20 вв. / Лек/	2	2			
	Подготовка к практической работе/Ср/	10				10
3.5	Восстановление искусства виноделия на территории современной Греции. /Пр/	2		2		
4.	<b>Российская и советская культура виноделия</b>	14	2	2		10
4.1	Виноделие в России /Лек/	2	2			
	Подготовка к практической	10				10

	работе/Ср/					
4.2	Виноделие в СССР /Пр/	2		2		
5.	<b>Культура виноделия в Латинской Америке</b>	14	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>10</b>
5.1	Выращивание винограда и производство вина в латиноамериканских странах /Лек/	2	2			
	Подготовка к практической работе/Ср/	10				10
5.2	Современные выставки и мастер классы в сфере виноделия. Профессия сомелье. /Пр/	2		2		
	<b>Курсовая работа</b>	40				<b>40</b>
	Подготовка к зачету, повторение материала, изучение материала лекций и учебной литературы	11				<b>11</b>
	<b>Зачет</b>	4				4
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>116+4</b>

## 5.2. Содержание:

### 1. Введение

1.1. Введение в историю виноделия /Лаб/: Что такое вино, виноделие; виноделие и особенности национального менталитета.

### 2. История виноделия Древнего мира

2.1 Начало культивирования винограда, появление первого вина. /Лаб/: История происхождения виноградников, культивирования специальных сортов винограда.

2.2. Виноделие на территории Древней Греции. /Лаб/: Роль Древней Греции в улучшении сортов винограда. Особенности изготовления и употребления вина в Древней Греции – сообщения.

2.3. Виноделие на территории Древнего Рима. /Лаб/: Роль Древнего Рима в распространении вина. Культура пиров. – Сообщение.

### 3. Искусство виноделия в Западной Европе периода Средневековья и Возрождения

а. Искусство виноделия и раннее христианство. /Лаб/: Роль христианства в распространении красного вина в период Романики. Евхаристия. – Представление сообщения.

б. Виноделие Западной Европы в готический период. /Лаб/: Роль монастырей в разведении виноградников и производстве вина – Проект.

3.3. Развитие искусства виноделия в Италии в эпоху Возрождения. /Лаб/: Роль Италии в культивировании винограда. Совершенствование изготовления вина. Появление новых сортов вина.

3.4. Развитие искусства виноделия в Западной Европе в период Возрождения. /Лаб/: Роль Германии, Франции, Италии в совершенствовании искусства виноделия в период 15-16 вв.

### 4. Искусство виноделия Западной Европы и Америки Нового и Новейшего времени

4.1. Виноделие в контексте кулинарной культуры Европы 17-20 вв. /Лек/: Культура потребления вина. Вино как усилитель вкусовых оттенков. История виноделия в контексте исторических процессов.

4.2. Совершенствование искусства виноделия в Западной Европе 17-18 вв. /Лек/: Эволюция культуры пиров. Мировоззрение барокко и рококо и изменение культуры виноделия и культуры употребления вина.

4.3. Вино и другие напитки в гастрономической культуре Европы Нового времени/Пр/: Практическая работа по материалам лекций.

4.4. Виноделие во Франции 19 в. /Лек/: Высокая кухня Франции и культура виноделия. Французское вино как часть европейской культуры 19 столетия.

4.5. Виноделие во Франции 20 в. /Лек/: Регионы и школы виноделия, сорта вин, культура потребления.

4.6. Курсовая работа по «Истории виноделия»: тематика, цели, задачи. /Пр/: обсуждение проблем курсовой работы.

4.7. Культура виноделия в Италии в 19-20 в. /Лек/: Регионы и школы виноделия, сорта вин, культура потребления.

4.8. Восстановление культуры виноделия в Греции 20 в. /Лек/: Исторические и культурные причины упадка и возрождения культуры виноделия в Греции.

4.9. История виноделия в общеисторическом и культурном дискурсе. Практическая работа по материалам лекций. /Пр/: Виноделие как часть гастрономической культуры.

4.10. Культура виноделия в Испании и Португалии 19-20 вв. /Лек/: Регионы и школы виноделия, сорта вин, культура потребления.

4.11. Культура виноделия в Германии 19-20в. /Лек/: Регионы и школы виноделия, сорта вин, культура потребления.

4.12. Виноделие и научно-технический прогресс. /Пр/ – обсуждение проекта.

4.13. Праздники и фестивали вина и альтернативных напитков. /Лек/: Праздники и фестивали как часть маршрута гастрономического туризма. Альтернативные напитки в европейских странах, причины их появления, способы изготовления.

4.14. Современные выставки и мастер классы в сфере виноделия. /Лек/: выставки, мастер классы, шоу, связанные с виноделием в России и Европе.

4.15. Профессия сомелье и ресторанный бизнес /Пр/ – разработка ситуационной игры: мастер классы работы сомелье».

4.12 Культура виноделия в Латинской Америке. /Лек/: Регионы и школы виноделия, сорта вин, культура потребления.

## **5. Культура виноделия в России**

5.1. Культура виноделия и альтернативных напитков в допетровской Руси. /Лек/: Исторические и культурные основы отсутствия культуры виноделия и возникновения альтернативных напитков в Древней Руси.

5.2. Народные рецепты альтернативных напитков на территории Костромской губернии /Пр/ – представление проекта.

5.3. Культура виноделия и альтернативных напитков в России 18-19 вв. /Лек/: Исторические и культурные основы отсутствия культуры виноделия и возникновения альтернативных напитков в России 18-19 вв.

5.4. Крымские вина: прошлое и настоящее. /Лек/: Лев Голицын. Абрау-Дюрсо. Виноделие в современном Крыму.

5.5. Анализ и обсуждение процесса выполнения курсовой работы /Пр/

5.6. История виноделия в Советском Союзе. /Лек/: Влияние культуры виноделия союзных республик на культуру потребления и производства вина на территории Советского Союза.

5.7. Культура виноделия Кавказа. /Лек/: Причины возникновения высокой культуры виноделия на Кавказе, влияние кавказской кухни на советскую, наиболее употребимые и популярные на территории России сорта кавказских вин.

5.8. Исторический этикет в употреблении вина /Пр/: Культура сервировки стола, когда и какое вино употребляется, какая посуда для этого необходима; ситуационная игра.

5.9. Этикет в употреблении вина. /Лек/: Культура потребления вина, способы

сервировки, культура и эстетика барного дела.

## 6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

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

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	<b>Введение в историю виноделия</b>	Сбор материала по теме <i>лабораторной работы № 1</i> . Обсуждение по теме: – Установите связь между географией страны, национальным менталитетом и национальной культурой виноделия.	1	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	<b>История виноделия Древнего мира</b>	Сбор материала по теме лабораторной работы, подготовка сообщения <i>Лаб. работа № 2</i> <b>Устный опрос:</b> – Отличие дикого винограда от культивируемого – Отличие первого вина (в Древнем мире) от современного столового – Виды современного вина – Какие страны занимают первенствующее положение в производстве вина <i>Лаб. работа № 3</i> <b>Сообщения</b> по темам: – Происхождение культивирования дикого винограда. – Вклад Древней Греции в развитие виноделия. <i>Лаб. работа № 4</i> <b>Сообщения</b> по темам: – Роль Древнего Рима в распространении культуры виноделия. – Вино и культура пиров в Древнем Риме.	3	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный опрос, обсуждение
3.	<b>Искусство виноделия в Западной Европе периода Средневековья и Возрождения</b>	Сбор материала по теме лабораторной работы, подготовка сообщения и проекта <i>Лаб. работа № 5</i> <b>Сообщение</b> на тему: – Искусство виноделия и раннее христианство. <i>Лаб. работа № 6</i> <b>Проект</b> по теме: – Роль монастырей в разведении виноградников и производстве вина; проиллюстрируйте примерами из литературы и кинематографа.	6	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный опрос, обсуждение

		<p><b>Лаб. работа № 7</b>  <b>Сообщения</b> на темы:  – Роль Италии периода Возрождения в распространении виноделия.  – Региональность винодельческого рынка в современной Италии.</p> <p><b>Лаб. работа № 8</b>  <b>Сообщение</b> на тему:  – Вино в живописи эпохи Возрождения.  – Вино в поэзии эпохи Возрождения.  – Ареал распространения виноградников в Западной Европе эпохи Возрождения.</p>			
4.	Подготовка к зачету	<p>Повторение материала  Образцы вопросов к зачету:  - Начальные этапы культивирования винограда  - Культура производства и потребления вина как часть народного менталитета  - Влияние климатических, ландшафтных и религиозных особенностей на искусство виноделия.  - Определяющие исследования по истории виноделия  - Искусство виноделия античной Греции</p>	10	Рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный опрос Бинарная система оценивания: зачет-незачет
5.	Искусство виноделия Западной Европы и Америки Нового и Новейшего времени	<p>Сбор материала по темам практических работ, подготовка сообщения, проекта, подготовка к участию в ситуационной игре  <b>Пр. работа № 1</b>  <b>Проект</b> по теме:  – Разработайте винную карту Западной Европы Нового времени по материалам художественной литературы.  <b>Пр. работа № 2</b>  – Обсуждение и выбор тем, целей и задач курсовой работы.  <b>Пр. работа № 3</b>  <b>Сообщение</b> по теме:  – Виноделие в контексте художественной культуры.  – Влияние религий на развитие виноделия.  <b>Пр. работа № 4</b>  <b>Проект</b> по теме:  – Разработать основные технические (научно-технические) условия для производства вина в любую историческую эпоху.  <b>Пр. работа № 5</b>  <b>Ситуационная игра:</b> мастер классы работы сомелье».</p>	8	Подготовка курсовой работы, см. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы	Устный опрос, обсуждение
6.	Культура виноделия в России	<p>Сбор материала по темам практических работ, подготовка сообщения, проекта, подготовка к участию в ситуационной игре  <b>Пр. работа № 6</b></p>	5	Подготовка курсовой работы, см. методические рекомендации по подготовке курсовой	Устный опрос, обсуждение

		<p><b>Проект</b> – собрать материал по народным напиткам на территории Костромской губернии; как этот материал можно использовать общественном питании в рамках турсервиса.</p> <p><b>Пр. работа № 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Показать достигнутые результаты курсовой работы</li> <li>– Показать библиографию и другие источники курсовой работы</li> <li>– Продемонстрировать презентацию к курсовой работе.</li> </ul> <p><b>Пр. работа № 8</b></p> <p><b>Ситуационная игра:</b> Вино исторической эпохи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Культура сервировки стола, когда и какое вино употребляется, какая посуда для этого необходима для любой выбранной исторической эпохи.</li> </ul>		работы	
7.	Подготовка к зачету	<p>Повторение материала</p> <p>Образцы вопросов к зачету:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Развитие виноделия во Франции 17-18 вв.</li> <li>-Виноделие во Франции 19 в.</li> <li>-Виноделие во Франции 20 в.</li> <li>-Развитие виноделия в Италии и Испании 17-18 вв.</li> <li>-Виноделие в Италии 19 в.</li> <li>-Виноделие в Италии 20 в.</li> <li>-Виноделие в Германии 19-20 вв.</li> <li>-Виноделие в Испании 19-20 вв.</li> <li>-Виноделие в Португалии 19-20 вв.</li> <li>-Виноделие в современной Греции</li> </ul>	10	Рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный опрос
8.	Курсовая работа	<p>Сбор материала, анализ, написание, подготовка к защите в виде написания доклада и презентации</p> <p>Образцы тем курсовых работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-История виноделия в контексте мировой истории.</li> <li>-Культура виноделия как часть гастрономической культуры народа.</li> <li>-Культура виноделия в Античном мире.</li> <li>-Культура виноделия в Италии. Влияние менталитета эпохи на развитие виноделия в Италии.</li> <li>-Монастыри и виноградники. Развитие виноделия в Средние века.</li> <li>-История культивирования винограда и изготовления столовых сортов вин.</li> <li>-Влияние религии на историю виноделия.</li> <li>-Десертные вина. Особенности. История возникновения и потребления.</li> <li>-Вино и Франция. Культура потребления вина как часть общей</li> </ul>	35	Рекомендуется использование материалов лекций, исследование источников, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устное сообщение, презентация, обсуждение, сдача текстовой части

		культуры жителя Франции.			
--	--	--------------------------	--	--	--

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	<b>Введение в историю виноделия</b>	Изучение материала лекций и учебной литературы	5	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	<b>История виноделия Древнего мира и средневековой Европы</b>	Сбор материала по теме практической работы, подготовка сообщения <i>Пр. работа № 1</i> <i>Сообщения</i> на тему: – Культивирование винограда в античной Греции. – Изготовление вина в Древнем Риме. – Вино и культура пиров в античном мире.	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устное обсуждение сообщения
3.	<b>Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени</b>	Сбор материала по темам практических работ, подготовка сообщения, проекта <i>Пр. работа № 2</i> <i>Сообщения</i> на тему: – Итальянские монастыри в эпоху Средних веков и культура виноделия. – История итальянского вина в эпоху Нового времени. – Лучшие сорта современных итальянских вин. – Культура виноделия и гастрономические путешествия в современной Италии. <i>Пр. работа № 3</i> <i>Сообщения</i> на тему: – Специфика употребления и подачи вина в ресторане высокой кухни. – Элитные сорта европейских вин. – Элитные сорта французских вин и французские рестораны высокой кухни. <i>Пр. работа № 4</i> <b>Проект:</b> – Представьте, что вы назначены на государственном уровне восстановить утраченную культуру выращивания виноградников и производства вина в Греции XX века. Ваши действия; действия ваших	30	Подготовка к семинарам, сообщение, рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устное обсуждение сообщения

		оппонентов.			
4.	Российская и советская культура виноделия	Сбор материала по темам практических работ, подготовка проекта <i>Пр. работа № 5</i> <i>Проект</i> по темам: – Крымские вина: история и современность. – Молдавские вина: история и современность. – Кавказские вина: история и современность.	10	Подготовка семинарам, представление проекта, рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устное обсуждение презентации проекта
5.	Культура виноделия в Латинской Америке	Сбор материала по темам практических работ, разработка ситуационной игры <i>Пр. работа № 6</i> <b>Ситуационная игра:</b> – Представить мастер-класс работы сомелье в разных исторических и социально-экономических ситуациях.	10	Подготовка ситуационной игре на семинаре, рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Ситуационная игра
6.	Изучение материала лекций, учебной литературы, Интернет-источников, подготовка к выполнению курсовой работы.	Сбор и изучение материала Образцы тем курсовых работ: 1. История виноделия в контексте мировой истории. 2. Культура виноделия как часть гастрономической культуры народа. 3. История культивирования винограда и изготовления столовых сортов вин. 4. Влияние религии на историю виноделия. 5. Десертные вина. Особенности. История возникновения и потребления. 6. Вино и Франция. Культура потребления вина как часть общей культуры жителя Франции.	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
7.	Подготовка и защита курсовой работы	Сбор материала к курсовой работе, презентация результатов	20	Методические рекомендации по подготовке курсовой работы.	Устное обсуждение, защита (устно)
8.	Подготовка к зачету	Повторение материала Образцы вопросов к зачету: -Культура производства и потребления вина как часть народного менталитета -Влияние климатических, ландшафтных особенностей на искусство виноделия. -Влияние религиозных особенностей на искусство виноделия. -Дионисийское начало в античном мире. -Искусство виноделия античной Греции -Искусство виноделия Древнего	11+4	Рекомендуется использование материалов лекций, учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный или письменный опрос

		Рима -Культура гастрономических пиров и потребления вина в Древнем мире			
--	--	--	--	--	--

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

### Для очной формы обучения:

1. Виноделие в контексте кулинарной культуры Европы 17-20 вв. – изучить материалы лекций, подготовиться к обсуждению проекта.
2. Курсовая работа по «Истории виноделия»: тематика, цели, задачи. – Изучить рекомендации по выполнению курсовой работы, выбрать тему для своей курсовой работы.
3. Виноделие как часть гастрономической культуры. – Подготовка материала по теме. Анализ своей тематики курсовой работы в контексте темы данного практического занятия, подготовить сообщение.
4. Культура виноделия в общекультурном дискурсе. – Подготовка материала для проекта по заданной теме.
5. Анализ своей тематики курсовой работы в контексте эволюции европейской культуры виноделия; подготовка к ситуационной игре.
6. Народные рецепты альтернативных напитков на территории Костромской губернии - сбор материала, подготовка проекта.
7. Анализ процесса подготовки курсовой работы. – Подготовка тезисов по курсовой работе.
8. Анализ и обсуждение курсовой работы. – Подготовка сообщений по курсовой работе, подготовка к участию в ситуационной игре.

### Для заочной формы обучения:

1. Культура виноделия на территории Греции и Рима.  
Сообщение по темам:
  - Культивирование винограда в античной Греции.
  - Изготовление вина в Древнем Риме.
  - Вино и культура пиров в античном мире.
2. Виноделие в Италии.  
Сообщение по темам:
  - Итальянские монастыри в эпоху Средних веков и культура виноделия.
  - История итальянского вина в эпоху Нового времени.
  - Лучшие сорта современных итальянских вин.
  - Культура виноделия и гастрономические путешествия в современной Италии.
3. Культура виноделия и искусство «высокой кухни»  
Сообщение по темам:
  - Специфика употребления и подачи вина в ресторане высокой кухни.
  - Элитные сорта европейских вин.
  - Элитные сорта французских вин и французские рестораны высокой кухни.
4. Восстановление искусства виноделия на территории современной Греции.  
Проект:
  - Представьте, что вы назначены на государственном уровне восстановить утраченную культуру выращивания виноградников и производства вина в Греции XX века. Ваши действия; действия ваших оппонентов.
5. Виноделие в СССР  
Представление проекта:
  - Крымские вина: история и современность.
  - Молдавские вина: история и современность.
  - Кавказские вина: история и современность.

6. Современные выставки и мастер классы в сфере виноделия. Профессия сомелье.  
Ситуационная игра:  
– Представить мастер-класс работы сомелье в разных исторических и социально-экономических ситуациях.

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

Для очной формы обучения:

1. Введение в историю виноделия; Что такое вино, виноделие; виноделие и особенности национального менталитета - Изучить материалы по теме.
2. Начало культивирования винограда, появление первого вина. - Изучить материалы по теме, подготовиться к устному опросу и обсуждению.
3. Виноделие на территории Древней Греции - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.
4. Виноделие на территории Древнего Рима. - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.
5. Искусство виноделия и раннее христианство. - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.
6. Виноделие Западной Европы в готический период. - Изучить материалы по теме, подготовить краткий проект.
7. Развитие искусства виноделия в Италии в эпоху Возрождения. - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.
8. Развитие искусства виноделия в Западной Европе в период Возрождения. - Изучить материалы по теме, подготовить сообщение.

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

При работе над курсовой работой рекомендуется следовать Методическим указаниям к выполнению курсовой работы по дисциплинам «История мировой и отечественной кулинарной культуры», «История виноделия».

Студент может выбрать свою тему курсовой работы, но ее необходимо согласовать с преподавателем, кроме того необходимо проследить, чтобы в тематике работы присутствовала определенная исследовательская проблема.

#### ***Рекомендуемые темы курсовой работы:***

7. История виноделия в контексте мировой истории.
8. Культура виноделия как часть гастрономической культуры народа.
9. Культура виноделия в Античном мире.
10. Культура виноделия в Италии. Влияние менталитета эпохи на развитие виноделия в Италии.
11. Монастыри и виноградники. Развитие виноделия в Средние века.
12. История культивирования винограда и изготовления столовых сортов вин.
13. История виноделия и религия.
14. Десертные вина. Особенности. История возникновения и потребления.
15. Вино и Франция. Культура потребления вина как часть общей культуры жителя Франции.
16. Основные регионы Франции, внесшие вклад в культивирование виноградников и развитие культуры виноделия.
17. Особенности развития искусства виноделия в современной Франции.
18. Французские вина и русская гастрономическая культура.
19. Французские вина и бытовая культура русского дворянства.
20. Характеристика и особенности основных сортов французских вин.
21. Испанские вина. Особенности и характеристика.

22. Португальские вина. Особенности и характеристика.
23. Культура виноделия в Германии.
24. Культура виноделия в послепетровской России.
25. Молдавские вина и бытовая культура советского человека.
26. Грузинские вина и бытовая культура советского человека.
27. Лев Голицын и Абрау-Дюрсо. Программа развития российского виноделия.
28. Крымские вина и бытовая культура советского человека.
29. «Советское шампанское»: история возникновения и особенности бытования.
30. Советский человек и культура виноделия.
31. Постсоветский человек и культура виноделия.

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

<b>Основная</b>		
1	Введение в гостеприимство: учебное пособие / Уокер Д. – Изд-во: Юнити-Дана, 2015. <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1</a> Мир вин. Вина мира / [пер. с нем. С. 1 Смарыгина]. - М. : ТЕРРА-TERRA, 1997. - 159 с.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=114767&amp;sr=1</a>
2	Мир вин. Вина мира / [пер. с нем. С. Смарыгина]. - М. : ТЕРРА-TERRA, 1997. - 159 с.	1
3	Саркитов Н. Д. Вина СССР : виноделие России, Украины, Молдавии, республик Закавказья и Средней Азии в XX веке : энциклопедия / Н. Д. Саркитов. - М. : ТЕРРА, 2007.	1
<b>Дополнительная</b>		
1	Забозлаева Т. Б. Шампанское в русской культуре XVIII - XX веков. - СПб. : Искусство-СПБ, 2007. - 413 с. : ил.	
2	Алексян К. А., Ткачук Л. А. Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин - Минск: Белорусская наука, 2012 Алексян, К.А. Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин / К.А. Алексян, Л.А. Ткачук ; ред. Т.С. Фашук, З.В. Ловкис. - Минск : Белорусская наука, 2012. - 315 с. - ISBN 978-985-08-1427-2	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=1421">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=1421</a> 19
3	Забозлаева Т. Б. Шампанское в русской культуре XVIII - XX веков. - СПб. : Искусство-СПБ, 2007. - 413 с. : ил.	1
<b>Учебно-методическая</b>		
1	Курсовое проектирование по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» : учебно-методическое пособие / Т. А.	ЭБ

Денисенко, О. В. Румянцева, Л. Л. Чагина [и др.]. – Электронные текстовые, граф. дан. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017	
---	--

## 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 «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Держинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: 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/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441
Б1-202 - помещение для самостоятельной работы (156000, г.	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный	АИБС MapkSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8

<p>Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)</p>	<p>проектор - 1 шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
<p>Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>