

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. | |
| 1. | Раздел 1 Введение в историю виноделия | 12 | 2 | | | 10 |
| 1.1 | Культура виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/ | | 2 | | | |
| | Изучение литературы и материалов лекции /Ср./ | | | | | 10 |
| 2. | Раздел 2 История виноделия в Италии и Греции | 26 | 2 | 4 | | 20 |
| 2.1 | Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/ | | | 2 | | |
| 2.2 | Возрождение традиций античного виноделия на территории современной Греции /Лек/ | | 2 | | | |
| | Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./ | | | | | 20 |
| 2.3 | Развитие культуры виноделия в периоды Средневековья и Возрождения. Культура Итальянского виноделия | | | 2 | | |

| | | | | | | |
|----------|---|--------------|----------|----------|--|--------------|
| | /Пр/ | | | | | |
| 3 | Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени | 25,65 | 6 | 6 | | 13,65 |
| 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 | | |
| | | | | | | |
| | Раздел 4 Виноделие в России | 42 | 6 | 6 | | 30 |
| 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 | | |
| | Подготовка к экзамену | 36 | | | | 36 |

| | | | | | |
|--|--------------------|-------------|-----------|-----------|----------------------|
| | (контроль). | | | | |
| | Экзамен | 2,35 | | | 2,35 |
| | Итого: | 144 | 16 | 16 | 73,65+2,35+36 |

Заочная форма

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

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

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. | Введение в историю виноделия | Изучение литературы и материала лекций. | 10 | Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов | Обсуждение |
| 2. | Раздел 2 История виноделия в Греции и Италии | 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. | Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени | 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. | Раздел 4 Виноделие в России | 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. | Экзамен | 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. | Введение в историю виноделия | Изучение литературы и материала лекций. | 34 | Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов | Обсуждение |
| 2. | Раздел 2 История виноделия Древнего мира, средневековой Европы и эпохи Возрождения | 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. | Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени | 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. | Раздел 4 Виноделие в Российской империи | 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. | Экзамен | Подготовка к зачету (экзамену) по предложенным вопросам | | Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов | Устный или письменный опрос (4-хбальная система оценки) |
| 6. | Раздел 5 Виноделие в СССР | Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем | 10 | Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов | Обсуждение |

| | | | | | |
|----|---|---|-------|---|-----------------|
| 7. | Раздел 6 Современная культура виноделия в Европе и Америке | 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. | Зачет | 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 | https://znanium.com/ |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| 2. | Введение в гостеприимство: учебное пособие / Уокер Д. – Изд-во: Юнити-Дана, 2015. – 735 с. | https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114767&sr=1 |
| 3. | Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. Марченко В.В., Судакова Н.В. – Изд-во: СКФУ, 2016. | https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459071&sr=1 |
| <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. | https://biblioclub.ru |
| 2. | Общепит. Микоян и советская кухня /Глущенко И. – Изд-во: Издательский дом Гос. ун-та Высшей школы экономики, 2015. | https://biblioclub.ru |
| 3. | Кивил С. Вина мира: Справочник – М.: 2014. | https://biblioclub.ru |
| 4. | Шлейгер Л.И. Полвека с вином. Воспоминания винодела «Массандры» М.: Сонат. – 2001. | https://biblioclub.ru |
| 5. | Мир вин. Вина мира / [пер. с нем. С. Смарыгина]. - М. : ТЕРРА-ТERRA, 1997. - 159 с. | https://biblioclub.ru |

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 «Znanium» - <http://znanium.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> | |

