

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра "Высшая
школа гастрономии от INSTITUT
PAUL BOCUSE"**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра "Высшая школа
гастрономии от INSTITUT PAUL
BOCUSE"**

наименование кафедры

**канд.экон.наук, доцент Здрестова-
Захаренкова Св.В.**

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ
МЕНЕДЖМЕНТ"
МЕНЕДЖМЕНТ АЛКОГОЛЬНЫХ
НАПИТКОВ**

Дисциплина ФТД.01.04 ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ
МЕНЕДЖМЕНТ"

Менеджмент алкогольных напитков

Направление подготовки / 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки
специальность 38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от

INSTITUT PAUL BOCUSE"

Направленность
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.17

"Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

очная форма обучения

год набора 2020

Программу
составили

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения модуля «Менеджмент алкогольных напитков» является изучение будущими менеджерами ресторанного сервиса процесса формирования ассортимента алкогольных напитков в определенном объекте управления.

1.2 Задачи изучения дисциплины

сформировать у студентов:

- знание классификации вкусовых товаров, их питательной ценности и химического состава;
- умение определять их отличительные особенности, требования к качеству;
- знание ассортимента алкогольных напитков, требования к качеству, дефекты, виды фальсификаций;
- знание вариантов упаковки, маркировки, хранения алкогольных напитков;
- умение приготовления и подачи.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОК-6:способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-6:способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений
СПК-2:владением основами сервисной деятельности для обеспечения обслуживания ресторанного уровня с учетом знаний в области алкогольных и безалкогольных напитков, а также способностью качественной организации и проведения мероприятий, в том числе выездного обслуживания
СПК-4:умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Гастрономические тренды
История ресторанного бизнеса
Концепция ресторанного бизнеса

Национальные кухни народов мира
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Ресторанный сервис

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Ресторанный сервис

Тренинг "Практический менеджмент"

Основы рационального питания

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Физиология питания

Менеджмент безопасной пищевой продукции

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Товароведение и экспертиза пищевых продуктов

Иностранный язык

Когнитивная психология

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Психология личности

Когнитивная психология

Стандартизация и управление качеством

Мониторинг качества ресторанного бизнеса

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Тренинг "Практический менеджмент"

Безопасность жизнедеятельности

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр
		4
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Концепция и система менеджмента алкогольных напитков	0	2	0	2	
2	Крепкие алкогольные напитки (водка, не менее 40% об.)	0	5	0	6	
3	Крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой (ром, риски, текила; коньяк, бренди, метакса, 40 - 70 % об.)	0	5	0	6	
4	Среднеалкогольные напитки (ликеро-наливочные изделия 12 -60 % об.; вино, 9 - 30 % об.)	0	6	0	4	
5	Зачет	0	0	0	0	
Всего		0	18	0	18	

3.2 Занятия лекционного типа

№	№ раздела	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	-----------	----------------------	---------------------

п/п	дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Введение в менеджмент алкогольных напитков	1	1	0
2	1	Классификация и характеристика алкогольных напитков	1	1	0
3	1	Роль алкогольных напитков в питании человека	0	0	0
4	2	Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка	1	1	0
5	2	Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация	2	1	0
6	2	Особенности приготовления и подачи	2	1	0
7	3	Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка	1	1	0
8	3	Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация	2	1	0
9	3	Особенности приготовления и подачи	2	1	0
10	4	Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка	2	0	0
11	4	Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация	2	1	0

12	4	Особенности приготовления и подачи	2	1	0
Всего			18	10	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Тузмухамедов Э. Р.	Шотландский виски: справочное издание	М.: Изд-во Жигульского, 2002
Л1.2		Вино и алкогольные напитки: Директивы и Регламенты Европейского Союза	М.: Изд-во стандартов, 2000
Л1.3	Кручина Е. Н.	Водка: путеводитель	М.: Изд-во Жигульского, 2003
Л1.4		Вино и виноматериалы. Технические условия: [сб. гос. стандартов]	М.: Стандартиформ, 2009
Л1.5		Российский коньяк. Общие технические условия: нормативно-технический материал	М.: Стандартиформ, 2010
Л1.6	Гусев И. Е.	Коньяк, виски, текила, абсент...: справочное издание	Минск: Харвест, 2004
Л1.7	Приве Й.	Вино: иллюстрированная энциклопедия	М.: БММ, 2003

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.1	Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Основы виноделия: учеб. пособие для вузов	М.: ДеЛи принт, 2004
Л1.2	Карагодин Г. М.	Книга о водке и виноделии: научно- популярная литература	Челябинск: Урал LTD, 2000
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1		Алкогольная продукция. Ликероводочные изделия, коньяк и коньячные спирты: [сб. гос. стандартов]	М.: Стандартинформ , 2009
Л2.2		Вино и виноматериалы. Методы анализа: [сб. гос. стандартов]	М.: Стандартинформ , 2009
Л2.3		Водка и спирт этиловый. Газохроматографический экспресс-метод определения содержания токсичных микропримесей: нормативно- технический материал	М.: Изд-во стандартов, 2001
Л2.4	Гамидуллаев С. Н., Иванова Е. В., Николаева Т. В., Симонова В. Н.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Тропические и субтропические плоды. Алкогольные напитки. Кондитерские товары: учеб. пособие	СПб.: Альфа, 2000
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Тузмухамедов Э. Р.	Шотландский виски: справочное издание	М.: Изд-во Жигульского, 2002
Л3.2	Шер В.	Алкогольные напитки	Лейпциг: Изд-во специальной литературы, 1985
Л3.3		Вино и алкогольные напитки: Директивы и Регламенты Европейского Союза	М.: Изд-во стандартов, 2000
Л3.4	Елизарова Л. Г., Николаева М. А.	Алкогольные напитки: товарный справочник	М.: Экономика, 1997
Л3.5	Кручина Е. Н.	Водка: путеводитель	М.: Изд-во Жигульского, 2003
Л3.6	Самуэль С. П., Знак Е. К.	Алкогольные напитки: попул. энцикл.	Минск: МЕТ, 1994
Л3.7		Вино и виноматериалы. Технические условия: [сб. гос. стандартов]	М.: Стандартинформ , 2009
Л3.8		Российский коньяк. Общие технические условия: нормативно-технический материал	М.: Стандартинформ , 2010

ЛЗ.9	Гусев И. Е.	Коньяк, виски, текила, абсент...: справочное издание	Минск: Харвест, 2004
ЛЗ.1	Приве Й.	Вино: иллюстрированная энциклопедия	М.: БММ, 2003

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Microsoft Windows
9.1.2	Microsoft Word,
9.1.3	Microsoft Excel,
9.1.4	Microsoft PowerPoint,
9.1.5	Mozilla FireFox,
9.1.6	Google Docs,
9.1.7	Google Sheets,
9.1.8	Google Slides,
9.1.9	YouTube,
9.1.1 0	7-ZIP / WinRAR,
9.1.1 1	ESET NOD32

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Электронная библиотека издательского дома «Гребенников»
9.2.2	Образовательная мультимедийная платформа по технологии moodle.
9.2.3	Медиатека библиотеки института:
9.2.4	<input type="checkbox"/> работа с документами учебно-методического комплекса
9.2.5	<input type="checkbox"/> поиск литературы по электронному каталогу
9.2.6	<input type="checkbox"/> работа с электронными учебниками
9.2.7	<input type="checkbox"/> межбиблиотечный абонемент
9.2.8	КонсультантПлюс : Версия Проф [Электронный ресурс] : справочно-правовая система – М. : Консультант Плюс. – Режим доступа : из локальной сети.
9.2.9	Гарант [Электронный ресурс] : Электронный периодический справочник – М. : ГАРАНТ-СЕРВИС-УНИВЕРСИТЕТ. – Режим доступа : из локальной сети.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Практические занятия по дисциплине проводятся в специализированных аудиториях (ауд. 3-XX, 3-XX), оборудованных необходимой специализированной учебной мебелью и наглядными материалами (стендами) по основным проблемным моментам изучаемого курса. В процессе преподавания дисциплины используются электронно-технические средства (ноутбук, проектор, экран) для представления учебной информации студентам, позволяющие проводить презентации изучаемого материала.

Практические (семинарские) занятия проводятся в компьютерной аудитории (ауд. 5-22), оснащенной 12 компьютерами со специализированным программным обеспечением и мультимедийным оборудованием.