

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 /
специальность _____

Направленность
(профиль) _____

Форма обучения

очная

Год набора

2021

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.33 "Высшая школа гастрономии от INSSTITUT PAUL BOCUSE"

очная форма подготовки

2021 год набора

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

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.