

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.02.01 География и культура напитков мира

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. техн. наук, доцент, Балябина Т. А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Получение студентами системного представления о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления спиртных напитков в отдельно взятых регионах мира.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «География и культура напитков мира» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучить историю возникновения различных напитков мира;
- рассмотреть классификацию и технологию приготовления напитков;
- изучить технологию хранения различных напитков;
- рассмотреть особенности продвижения различных напитков мира;
- изучить правила употребления напитков: культуру употребления в чистом виде и использование в коктейлях;
- изучить ассортимент и подачу различных групп напитков.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	демонстрирует знания современных технологий производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей демонстрирует умение применять современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей демонстрирует владение навыками применения современных технологий производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18629>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. История виноделия. Классификация и характеристика напитков									
	1. История виноделия. Классификация и характеристика напитков								
	2. История виноделия. Классификация и характеристика напитков								
	3. История виноделия. Классификация и характеристика напитков							6	
2. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые									
	1. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые	2							
	2. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые			1					
	3. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые							14	
3. Игристые вина и шампанское									

1. Игристые вина и шампанское								
2. Игристые вина и шампанское			1					
3. Игристые вина и шампанское							6	
4. Напитки, полученные методом перегонки								
1. Технология изготовления и разновидности. Способы производства	2							
2. Напитки, полученные методом перегонки								
3. Напитки, полученные методом перегонки							14	
5. Крепкие национальные напитки других стран								
1. Крепкие национальные напитки других стран								
2. Крепкие национальные напитки других стран								
3. Крепкие национальные напитки других стран							8	
6. Пиво и пивные напитки								
1. Пиво и пивные напитки								
2. Пиво и пивные напитки								
3. Пиво и пивные напитки							10	
7. Смешанные напитки								
1. Классификация и способы приготовления смешанных напитков	2							
2. Практическое занятие № 2 Способы приготовления и оформление смешанных напитков. Построение смешанных напитков. Задание: составить перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности. Характеристика групп смешанных напитков. Задание: составить глоссарий, выделив особенности каждой группы			2					
3. Смешанные напитки							12	

8. Ксантиновые напитки								
1. Ксантиновые напитки (чай, кофе, какао)								
2. Ксантиновые напитки			2					
3. Ксантиновые напитки							12	
9. Напитки из молока								
1. Напитки из молока								
2. Напитки из молока								
3. Напитки из молока							6	
4. Зачет							4	
Всего	6		6				92	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов(СПб.: Троицкий мост).
2. Вина игристые и вина игристые жемчужные. Общие технические условия: нормативно-технический материал(М.: Стандартинформ).
3. Чеботарев В. Л., Чеботарева С. В. Вина Испании: справочное издание (М.: Изд-во Жигульского).
4. Тузмухамедов Э. Р. Крепкие спиртные напитки мира: справочное издание(М.: Изд-во Жигульского).
5. Оробейко Е. С., Шередер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования, обучающихся по специальности 100106 "Орг. обслуживания в обществ. питания"(Москва: Альфа-М: ИНФРА-М).
6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования(М.: Academia).
7. Балябина Т. А. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 специализации "Технология и организация ресторанного дела" всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
8. Пушмина И. Н., Речкина Е. А. Коктейли: учеб. пособие для студентов, обучающихся по спец. 260501.65(Красноярск: КГТЭИ).
9. Балябина Т. А., Яброва О. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
4. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- 6.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №1-07, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор BenG MP 622, ноутбук Samsung R-528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанный сервиса, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики, ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Asop

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.