

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

очная

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=28669> .

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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							
	2. История виноделия. Классификация и характеристика напитков			2					
	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			2					
	3. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые							10	
3. Игристые вина и шампанское									

1. Игристые вина и шампанское	2							
2. Игристые вина и шампанское			2					
3. Игристые вина и шампанское							6	
4. Напитки, полученные методом перегонки								
1. Технология изготовления и разновидности. Способы производства	2							
2. Напитки, полученные методом перегонки			2					
3. Напитки, полученные методом перегонки							8	
5. Крепкие национальные напитки других стран								
1. Крепкие национальные напитки других стран	2							
2. Крепкие национальные напитки других стран			2					
3. Крепкие национальные напитки других стран							6	
6. Пиво и пивные напитки								
1. Пиво и пивные напитки	2							
2. Пиво и пивные напитки			2					
3. Пиво и пивные напитки							6	
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							8	

8. Ксантиновые напитки								
1. Ксантиновые напитки (чай, кофе, какао)	2							
2. Ксантиновые напитки			2					
3. Ксантиновые напитки							10	
9. Напитки из молока								
1. Напитки из молока	2							
2. Напитки из молока			2					
3. Напитки из молока							8	
4. Зачет							4	
Всего	18		18				72	

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.