

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

---

**ИНСТИТУТ ОТРАСЛЕВОГО МЕНЕДЖМЕНТА  
Факультет гостеприимства  
Кафедра Менеджмента в индустрии гостеприимства**

УТВЕРЖДЕНА  
решением кафедры Менеджмента  
в индустрии гостеприимства  
Протокол от «28» июня 2019 г.  
№ 10

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.09 ВИННАЯ КУЛЬТУРА: ОСНОВНЫЕ ТРЕНДЫ**

---

направление подготовки  
38.04.02 – Менеджмент  
направленность (профиль) "Управление предпринимательской деятельностью в индустрии  
гостеприимства"

Квалификация  
Магистр

Форма обучения  
Очная

Год набора 2019

Москва, 2019 г.

**Авторы–составители:**

Баликеева Ф.Р., кандидат сельскохозяйственных наук

Заведующая кафедрой  
Менеджмента в индустрии  
гостеприимства, к.э.н., доцент

\_\_\_\_\_ И.В. Гончарова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля), ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

# **1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы**

1.1. Дисциплина Б1.В.09 «Винная культура: основные тренды» обеспечивает овладение следующей компетенцией с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК ОС-12	Способность оценивать конкурентную среду и разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия	ПК ОС-12.1	Способность к достижению цели через рациональную организацию материальных, трудовых и информационных ресурсов в сфере ресторанного бизнеса

1.2.В результате освоения дисциплины Б1.В.09 «Винная культура: основные тренды» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
ПК ОС-12.1	<p><b>на уровне знаний:</b> основы сервисной деятельности; культура ресторанного сервиса; технологии реализации ресторанной продукции; технологии организации потребления алкогольных напитков на предприятиях ресторанного бизнеса; особенности формирования винного ассортимента в ресторанах; методы подачи напитков, особенности подачи коллекционных вин</p> <p><b>на уровне умений:</b> разработка услуг ресторанного сервиса; осуществление поиска, выбора и использования новой информации в области разработки карты вин; идентификация ассортимента алкогольной продукции; проведение мониторинга процесса обслуживания гостей в зале ресторана и его корректировка</p> <p><b>на уровне навыков:</b> самостоятельно анализировать и оценивать сервисную деятельность ресторана; использовать современные методы и формы обслуживания в ресторане; составлять и оформлять карты вин и коктейлей</p>

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы

#### Объем дисциплины

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Семестр
			3
Очная форма обучения			
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		20	20
лекционного типа (Л)			
лабораторные работы (практикумы) (ЛР)			
практического (семинарского) типа (ПЗ)		20	20
Самостоятельная работа обучающихся (СР)		52	52
Промежуточная аттестация	форма	Зачет	Зачет
	час.		
Общая трудоемкость (час. / з.е.)		72/2	72/2

#### Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.09 «Винная культура: основные тренды» изучается в 3 семестре очной формы обучения в соответствии с учебным планом, общая трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы.

Освоение дисциплины опирается на минимально необходимый объем теоретических знаний в области организации ресторанного бизнеса.

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости , промежуточно й аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
Тема 1	Основы ампелографии.	8			2		6	О, ДЗ
Тема 2	Химический и микробиологический состав вин.	12			4		8	О, Т, ПЗ
Тема 3	Правила дегустации алкогольных напитков.	8			2		6	Э, ПЗ
Тема 4	Классификация российских вин	8			2		6	ДЗ, ПЗ
Тема 5	Гастрономические сочетания.	8			2		6	О, Т

Тема 6	Правила составления Винной карты заведения.	10			4		6	О, Э
Тема 7	Правила хранения и учета алкогольной продукции.	8			2		6	Э, ПЗ
Тема 8	Работа с алкогольными напитками в гостиницах и ресторанах.	10			2		8	О, Т
Промежуточная аттестация								Зачет
<b>Всего:</b>		<b>72</b>			<b>20</b>		<b>52</b>	

Примечание:

\* *Формы текущего контроля – опрос (О), эссе (Э), домашнее задание (ДЗ), тестирование (Т), практическое задание (ПЗ).*

### Содержание дисциплины

#### Тема 1. Основы ампелографии.

Ампелография как наука. Характеристики классических сортов винограда. Характеристики белых и красных сортов винограда. Запахи, присущие каждому из сортов.

#### Тема 2. Химический и микробиологический состав вин.

Основные компоненты вина: спирт, ароматообразующие вещества, витамины и микроэлементы.

Микроорганизмы, живущие на виноградной ягоде и вине и их свойства.

Болезни, пороки и недостатки вин.

#### Тема 3. Правила дегустации алкогольных напитков.

Сенсорный анализ различных напитков, Последовательность оценки вин.

#### Тема 4. Классификация российских вин.

Классификация вин по типам, по составу и по качеству. Технологические особенности приготовления белых, розовых, красных вин. Сырьевой материал для крепких алкогольных напитков и их характеристики.

#### Тема 5. Гастрономические сочетания.

Правила подбора вин к блюдам в зависимости от вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов и температуры блюда. Сочетаемость вин с различными типами сыров, фруктов и десертных блюд.

#### Тема 6. Правила составления Винной карты заведения.

Основные разделы классической Винной карты: Аперитивы, Игристые вина, Белые и Красные вина, Диджестивы. Варианты группировки вин в Винной карте: по типам, по странам, по ценам. Ценообразование в Винной карте. Прогрессивная Винная карта.

#### Тема 7. Правила хранения и учета алкогольной продукции.

Оптимальные условия хранения различных типов напитков. Разновидности Винных шкафов и Винотек. Правила учета напитков.

#### Тема 8. Работа с алкогольными напитками в гостиницах и ресторанах.

Обязанности менеджера в работе с напитками. Проведение тренингов с персоналом по подаче вина, обучение сомелье, подбор винных аксессуаров, продвижение алкогольной продукции, повышение культуры обслуживания.

#### **4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине**

##### **4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.**

##### **4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.09 «Винная культура: основные тренды» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:**

- при проведении занятий лекционного типа:  
при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);
- при проведении занятий семинарского типа:  
опрос, тестирование, эссе, практические задания;
- при проведении промежуточной аттестации:  
ответ на вопросы билета и практическое задание.

##### **4.1.2. Зачет проводится в виде устного опроса.**

##### **4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.**

###### **Примерная тематика докладов, презентаций, задач**

1. Самые знаменитые молодые вина Старого Света.
2. Молодое вино Божоле и лучшие производители (Франция, Бургундия).
3. Молодое вино Новелло и лучшие производители (Италия).
4. Варианты организации праздника " Молодого вина".
5. Вариант проекта винотеки вместимостью 1000 бут. Визуализация концепции.
6. Вариант проекта винотеки вместимостью 200 бут. Визуализация концепции.
7. Классификация французских вин.
8. Классификация итальянских вин.
9. Классификация испанских вин.
10. Лучшие вина Нового Света.
11. Язык этикетки.
12. Самые известные бренди.
13. Решить задачу, например:
  - Составить раздел "Аперитивы" для винной карты ресторана японской кухни.
  - Составить раздел "Красные вина" для Винной карты ресторана французской кухни.
  - Составить Винный лист для мини-бара для гостиницы уровня 5 звезд.
  - Предложить напитки гостям ресторана, которые в составе группы из 5 иностранцев-бизнесменов заказали следующие блюда: Легкий салат, белая рыба, обильно приправленная белым соусом, домашняя птица со сливочным соусом, пудинг и фруктовые салаты.
  - Семья из 4-х человек (2-х взрослых и 2-х детей) заказали блюда итальянской кухни: овощной салат, холодное мясо, грибное рагу, пиццу, мороженое, тирамису. Дать два варианта предложений по напиткам.

###### **Примерные вопросы к опросам**

1. Какие классические белые сорта винограда самые распространенные и их характеристики.
2. Какие красные сорта винограда самые распространенные и их характеристики.
3. В каких типах вин больше витаминов и микроэлементов
4. какие типы вин считаются диетически ценными
5. Какие патогенные микроорганизмы могут жить в вине

6. Какие болезни вина вызываются патогенными микроорганизмами
7. Какой последовательности придерживаются при оценке вина
8. Характеристики сухих, полусухих, полусладких и крепленых вин.
9. Чем отличается коньяк от арманьяка.
10. Что является сырьем для: виски, водки, джина, текилы, граппы, сакэ, и т.д.
11. Какие вина лучше всего сочетаются с сырами: твердыми, мягкими, выдержанными, с голубой плесенью и т. д.
12. Какие вина сочетаются с десертными блюдами, мороженому, фруктам и т.д.
13. По каким показателям оценивают винотеки и винные шкафы.
14. Как помочь гостю в подборе вина
15. Для чего служит декантер? Какие существуют разновидности.
16. Ведущие производители винных аксессуаров
17. Как обслужить гостя, заказавшего вино.

### Типовые тестовые задания

1. Отметить белый сорт (сорта) винограда:  
**а) шардоне**  
б) гамэ  
в) шираз  
г) пино гри
2. Что относится к методам регулирования урожайности:  
**а) обрезка**  
б) дегоржаж  
в) мацерация  
г) сульфитация
3. Допустимая концентрация сернистого ангидрида ( антиоксиданта) в российских винах:  
**а) до 300мг/л**  
б) до 250мг/л  
**в) до 200мг/л**  
г) до 230мг/л
4. В состав вина могут входить:  
**а) витамины группы В**  
**б) микроэлементы**  
**в) органические кислоты**  
г) соли свинца
5. Причина появления " запаха пробки" в вине:  
а) уксусно-кислые бактерии  
б) молочно-кислые бактерии  
в) дрожжи  
**г) плесневые грибы**
6. Какой тип брожения недопустим в виноделии:  
а) спиртовое  
б) яблочно-молочное  
**в) молочно-кислое**  
в) яблочно-спиртовое

7.Сахаристость в сухих винах может составлять:

- а) до 15г/л
- б) до 25г/л
- в) до 10г/л
- г) **до 4г/л**

8.Спиртуозность в десертных винах может составлять:

- а) **до 25 град**
- б) до 30 град
- в) до 40 град
- г) до 50град

9.Марочные вина выдерживаются в бочках:

- а) не менее 1 года
- б) **не менее 3 лет**
- в) не менее 2,5 лет
- г) не менее 1,5 лет

10. Сульфитация-это:

- а) добавление сахара
- б) добавление бентонита
- в) **добавление сернистого ангидрида**
- г) добавление дрожжей

11. Вина лучше всего выдерживать:

- а) в бочках
- б) в цистернах
- в) в бутылках
- г) **в зависимости от некоторых факторов**

12. Оптимальная температура хранения вин:

- а) не более 5 град
- б) не менее 20 град
- в) 15-17 град
- г) **10-12 град**

13.Оптимальная влажность помещения для хранения вин:

- а) 30-40 %
- б) 40-50 %
- в) 50-60 %
- г) **70-80 %**

14. Цвет вина зависит:

- а) от косточек
- б) от гребней
- в) **от кожицы**
- г) от мякоти

15.Что входит в состав мезги:

- а) косточки+кожица
- б) косточки+гребни
- в) **косточки+кожица+мякоть**

г) косточки+сок

16. Извлечение красящих веществ из винограда называется:

- а) сульфитация
- б) ферментация
- в) пигментация
- г) **мацерация**

17. Пастеризацию применяют:

- а) чтобы остановить алкогольное брожение
- б) чтобы остановить мацерацию
- в) **чтобы убить опасную микрофлору**
- г) чтобы кристаллизовался винный камень

18. Целью углекислотной мацерации является:

- а) стабилизация вина
- б) остановка брожения
- в) осветление вина
- г) **смягчение кожицы винограда**

19. Для удаления винного камня используют:

- а) сульфитацию
- б) пастеризацию
- в) усиленное прессование
- г) **охлаждение**

20. Какой сорт винограда - лишний при получении шампанского:

- а) шардоне
- б) пино нуар
- в) пино менье
- г) **пино гриджио**

21. Процесс сведения осадка к горлышку бутылки называется:

- а) дегоржаж
- б) пижаж
- в) **ремюаж**
- г) ассамбляж

22. Содержание сахара в шампанском категории Брют:

- а) **до 5 г/л**
- б) до 10 г/л
- в) до 30 г/л
- г) до 40 г/л

23. Как классифицируется коньяк, выдержанный 9 лет:

- а) КВ
- б) **КВВК**
- в) КС
- г) коллекционный

24. Роль декантации вина

- а) для уменьшения крепости

- б) для повышения температуры
- в) для быстрого созревания**
- г) для повышения крепости

25. Расставить порядок подачи напитков:

- а) красное сухое вино (3)
- б) шампанское (1)
- в) белое сухое вино (2)
- г) белое полусладкое вино (4)

**Вопросы для самостоятельной подготовки к занятиям лекционного, практического (семинарского) типов**

<b>Наименование темы</b>	<b>Содержание темы</b>
<b>1. Основы ампелографии.</b>	Почвенно-климатические факторы, влияющие на качество винограда и вина. Методы регулирования урожайности винограда. Белые сорта винограда. Красные сорта винограда и их характеристики.
<b>2. Химический и микробиологический состав вин.</b>	Химический состав вин. Спирты, ароматические вещества, органические кислоты, красящие вещества. Микробиологический состав вин. Молочнокислые бактерии и их свойства, уксусные бактерии и их свойства. Разновидности дрожжей. Болезни и недостатки вин.
<b>3. Правила дегустации алкогольных напитков.</b>	Правила дегустации алкогольных напитков. Дегустация вин, коньяков и других продуктов дистилляции. Порядок подачи вин на дегустацию. Разновидности дегустационных листов. Температуры подачи различных напитков.
<b>4. Классификация российских вин</b>	Классификация российских вин: столовые вина, сортовые вина, купажные вина, ординарные и марочные вина. Технологические схемы их приготовления. Производство шампанского классическим и акратофорным способом. Производство крепких напитков и используемое сырье.
<b>5. Гастрономические сочетания.</b>	Гастрономические сочетания: Правила сочетаемости белых, розовых, красных и десертных вин. Понятия "Единство вкуса", "вкусное противоречие" и "абсолютное противоречие" при подборе вина к блюду. Сочетаемость вин и различных типов сыров. Гастрономические рекомендации при организации банкетов и кейтеринга.
<b>6. Правила составления Винной карты заведения.</b>	Разновидности Винных карт. Классическая Винная карта и ее разделы. Прогрессивная Винная карта и ее разделы. Сортная Винная карта и ее разделы. Политика ценообразования в Винных картах. Зависимость Винной карты от направленности кухни и уровня ресторана.
<b>7. Правила хранения и учета алкогольной продукции.</b>	Правила хранения и учета алкогольной продукции. Оптимальные условия хранения вин и крепких алкогольных напитков. Винотеки и винные шкафы. Достоинства и недостатки. Основы проектирования винотек. Материалы и дизайн.
<b>8. Работа с алкогольными напитками в гостиницах и ресторанах.</b>	Работа с алкогольными напитками в гостиницах и ресторанах. Правила подачи вин и крепких напитков. Аксессуары для напитков: Бокалы, декантеры, ножи сомелье и т.д. Лучшие производители аксессуаров. Зависимость формы бокалов от типа

	напитка. Правила и порядок декантации вин. Повышение уровня потребления вина. Повышение уровня обслуживания.
--	--

#### 4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

##### 4.3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК ОС-12	Способность оценивать конкурентную среду и разрабатывать маркетинговую стратегию предприятия	ПК ОС-12.1	Способность к достижению цели через рациональную организацию материальных, трудовых и информационных ресурсов в сфере ресторанного бизнеса

##### 4.3.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ПК ОС-12.1	Основы производства различных типов вин и крепких алкогольных напитков; характеристики недостатков в алкогольных напитках; качественные оценки различным типам напитков; организация дегустаций и подача напитков; подбор продуктов к различным типам вин; подбор вин и крепких алкогольных напитков в соответствии с меню заведения; составление винной карты в заведениях различной направленности.	Идентифицированы различные типы напитков; дана органолептическая оценка. Составлена винная карта по заданным параметрам профиля ресторана

##### 4.3.3 Типовые контрольные задания или иные материалы (типовые оценочные материалы), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

##### Вопросы промежуточной аттестации

1. Основные климатические факторы, влияющие на качество винограда и вина.
2. Основные почвенные факторы, влияющие на качество винограда и вина.
3. Характеристики основных белых сортов винограда.
4. Характеристики основных красных сортов винограда.

5. Запахи, присущие классическим белым и красным сортам винограда.
6. Понятие «миллезим».
7. Значение этилового спирта в вине.
8. Значение пахучих веществ в вине.
9. Роль молочно-кислых бактерий в вине.
10. Роль уксусно-кислых бактерий в вине.
11. Разновидности винных дрожжей и их значение.
12. Болезни, наиболее часто встречающиеся в винах.
13. Недостатки, наиболее часто встречающиеся в винах.
14. Последовательность оценки вина при тестировании.
15. 100-бальная шкала оценки вин.
16. Основные правила сочетаемости блюда и вина.
17. Сенсорные способности человека.
18. Последовательность оценки вина с помощью различных органов (глаза, нос, рот)
19. 10-и и 100-бальная оценка вин.
20. Зависимость ароматов в вине от срока выдержки.
21. Оптимальные температуры подачи различных типов вин.
22. Роль бокалов в восприятии напитка. Подбор аксессуаров.
23. Классификация российских вин по типам, по составу и по сроку выдержки
24. Технология приготовления белых сухих, полусухих и полусладких вин.
25. Технология приготовления красных сухих, полусухих и полусладких вин.
26. Технология приготовления крепленых вин.
27. Технология приготовления коньяка и арманьяка.
28. Технология приготовления игристых вин.
29. Правила подбора вина к блюдам: по цвету, по вкусу, по текстуре, по ингредиентам, по методу приготовления и температуре подачи.
30. Правила подбора вин к различным типам сыров.
31. Правила подбора вин к различным кухням.
32. Правила подбора вин к десертным блюдам.
33. Что такое классическая Винная карта.
34. Зависимость Винной карты от направленности меню ресторана.
35. Порядок составления Винной карты: по типам, по регионам происхождения, по значимости.
36. Порядок установления цен на вина.
37. Порядок заключения договоров с поставщиками алкогольной продукции.
38. Правила составления Прогрессивной Винной карты.
39. Винотеки и их разновидности.
40. Создание оптимальных климатических условий в винотеке.
41. Основы проектирования винотеки.
42. Дизайн винотеки и применяемые материалы.
43. Разновидности винных шкафов. Основные производители винных шкафов.
44. Сравнительная характеристика винотек и винных шкафов.
45. Оптимальные условия хранения вин и крепких алкогольных напитков.
46. Аксессуары для вин и крепких напитков.
47. Правила декантации вин.
48. Обучение персонала.
49. Обучение сомелье.
50. Правила обслуживания гостей.

### Шкала оценивания

Баллы (рейтинговой оценки), %	Оценка	Требования к знаниям
100-51	«зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает его на зачете, справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал дополнительной литературы, правильно обосновывает принятое решение.</li> <li>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют нормальную степень овладения программным материалом.</li> </ul>
50-0	«незачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка «незачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, данная оценка ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</li> <li>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрировали не высокую степень овладения программным материалом по минимальной планке.</li> </ul>

#### 4.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Все задания, используемые для контроля компетенций условно можно разделить на две группы: 1) задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения (доклад, ролевая игра); 2) задания, которые дополняют теоретические вопросы экзамена (практические задания, кейс). Выполнение заданий первого типа является необходимым для формирования и контроля ряда умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до экзамена. Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения. В случае невыполнения доклада, студенту необходимо принести письменный текст сообщения на экзамен. В таком случае в ходе экзамена ему могут быть заданы вопросы по теме доклада. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен) включает следующие формы контроля: 1 теоретический вопрос и 1 практическое задание. На подготовку дается 30 минут.

## 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Преподаватель информирует обучающихся о применяемой системе текущего контроля успеваемости на первом занятии, а также доводит до обучающихся информацию о результатах текущего контроля успеваемости во время аудиторных занятий и консультаций.

Текущий контроль успеваемости проводится в письменной и устной формах.

Практические занятия дисциплины Б1.В.09 «Винная культура: основные тренды» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций с проведением контрольных мероприятий. С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к экзамену. К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период зачётно-экзаменационной сессии, как правило, показывают не слишком удовлетворительные результаты. В самом начале изучения учебной дисциплины познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем формируемых знаний и умений, которыми студент должен овладеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов для экзамена.

После этого у вас должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Обучающиеся обязаны посещать все предусмотренные учебным планом занятия и присутствовать на всех мероприятиях текущего контроля успеваемости, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление информации визуально (краткий конспект лекций, основная и дополнительная литература), на лекционных и практических занятиях допускается присутствие ассистента.

Оценка знаний студентов на практических занятиях осуществляется на основе письменных конспектов ответов на вопросы, письменно выполненных практических заданий. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на лекциях звукозаписывающих устройств. Допускается присутствие на занятиях ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Оценка знаний студентов на семинарских занятиях осуществляется в устной форме (как ответы на вопросы, так и практические задания).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушением зрения проводится устно, при этом текст заданий предоставляется в форме, адаптированной для лиц с нарушением зрения (укрупненный шрифт), при оценке используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата не нуждаются в особых формах предоставления учебных материалов. Однако, с учетом состояния здоровья часть занятий может быть реализована дистанционно (при помощи сети «Интернет»). Так, при невозможности посещения лекционного занятия студент может воспользоваться кратким конспектом лекции. При невозможности посещения практического занятия студент должен предоставить письменный конспект ответов на вопросы, письменно выполненное практическое задание. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата проводится на общих основаниях, при необходимости процедура экзамена может быть реализована дистанционно (например, при помощи программы Skype). Для этого по договоренности с преподавателем студент в определенное время выходит на связь для проведения процедуры экзамена. В таком случае вопросы к экзамену и практическое задание выбираются самим преподавателем.

**6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

**6.1. Основная литература**

1. Мальцев И. Виски [Электронный ресурс] : история вкуса / Мальцев И.. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, Альпина нон-фикшн, 2016. — 420 с. — 978-5-91671-043-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49292.html>

**6.2. Дополнительная литература**

1. Красникова Л.В. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Красникова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 294 с. — 978-5-4377-0005-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40872.html>

**6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Не используется

**6.4. Нормативные правовые документы**

1. ГОСТ 33336-2015 Вина игристые. Общие технические условия
2. ГОСТ 31732-2014 Коньяк. Общие технические условия.
3. ГОСТ 32030-2013 Вина столовые. Общие технические условия.

Справочные правовые системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

**6.5. Интернет-ресурсы**

1. <http://winestyle.ru/>
2. <https://www.robertparker.com/>
3. <http://cleverfoxwine.org>
4. <http://www.sommelier.ru/>

**7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Академия проводит постоянную работу по созданию и системному улучшению условий получения образования людьми с ограниченными возможностями здоровья. В настоящее время здания и территории Академии оснащены лифтами для перевозки

инвалидов в колясках, порядка 80% аудиторий и компьютерных классов имеют двери, соответствующие требованиям нормативов, оборудованы пандусы при входе в здания, а также внутри учебных корпусов и общежития, имеются специальные туалеты.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Организован доступ к следующим электронным ресурсам:

Bloomberg

EBSCO Publishing

eLIBRARY.RU

Emerging Markets Information Service

Google Scholar (Google Академия)

IMF eLibrary

JSTOR

New Palgrave Dictionary of Economics – Электронный словарь.

OECD iLibrary

Oxford Handbooks Online

Polpred.com Обзор СМИ

Science Direct - Журналы издательства Elsevier по экономике и эконометрике, бизнесу и финансам, социальным наукам и психологии, математике и информатике;

SCOPUS

Web of Science

Wiley Online Library

World Bank Elibrary

Архивы научных журналов NEICON

Интернет-сервис «Антиплагиат»

Система Профессионального Анализа Рынков и Компаний «СПАРК»

ЭБС Издательства "Лань"

ЭБС Юрайт

Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников»