

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

«Напитки мира: теоретический курс»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Направление 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность Гостиничная деятельность
Уровень квалификации выпускника (Бакалавр)

Форма обучения (очная)

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2020

Название дисциплины **«Напитки мира: теоретический курс»**

Рабочая программа дисциплины

Составитель(и):

кандидат экономических наук, доцент

И.С.Ключевская

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 1 от 31.08.2020 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка

1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)

1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (*модулю*)

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2. Структура дисциплины (*модуля*)

3. Содержание дисциплины (*модуля*)

4. Образовательные технологии

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1. Система оценивания

5.2. Критерии выставления оценок

5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (*модулю*)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Список источников и литературы

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (*модуля*)

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

9. Методические материалы

9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий

9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

9.3. Иные материалы

Приложения

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины

Дисциплина «Напитки мира: теоретический курс» является частью блока дисциплин Б1.В.ДВ.12.01 учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

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

Задачи дисциплины:

- 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.

1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине):

Коды компетенции	Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК- 5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	<p>Знать:.. особенности изготовления и употребления напитков разных стран; традиции производства напитков в разных винодельческих странах; производство и культуру употребления вин и иных спиртных напитков</p> <p>Уметь: расшифровать информацию, указанную на этикетке; оценить качество и охарактеризовать различные типы вин и крепких спиртных напитков</p> <p>Владеть системами оценки качества напитков; навыками составления сбалансированной винной карты; навыками выбирать и рекомендовать напитки в соответствии с употребляемыми блюдами и обстановкой</p>

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Напитки мира: теоретический курс» является частью блока дисциплин Б1.В.ДВ.12.01 учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: Гостиничный менеджмент, Организация службы питания гостиницы, Основы организации ресторанного дела

В результате освоения дисциплины формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин: Кросс-культурный менеджмент
Бизнес-этикет

2. Структура дисциплины

Структура дисциплины (модуля) для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 42 ч., самостоятельная работа обучающихся 66 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Самостоятель-ная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>(по семестрам)</i>
			контактная						
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия	Промежуточ-ная аттестация		
1	Раздел 1. Общая характеристика и классификация напитков.	7	2	2				8	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
2	Тема 1.1 Общая характеристика и классификация напитков.	7	1	1				4	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
3	Тема 1.2 Классификация алкогольной продукции, и её влияние на организм человека.	7	1	1				4	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
4	Раздел 2. Крепкие спиртные напитки (КСН) – обзор	7	6	6				16	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
5	Тема 2.1.Крепкие спиртные напитки	7	1	1				4	Обсуждение докладов, проверка

	(КСН) - на зерновом сырье.								индивидуальных сообщений, беседа.
6	Тема 2.2. Крепкие спиртные напитки (КСН) на виноградном сырье.	7	2	2				4	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
7	Тема 2.3. Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе растений.	7	1	1				4	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов. проверка заданий
8	Тема 2.4. Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе фруктов и ягод.	7	2	2				4	Проверка рабочей тетради, индивидуальный опрос, проверка заданий
9	Раздел 3. Ароматичные алкогольные напитки	7	4	4				12	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов. Контрольная работа
10	Тема 3.1. Ликеры, биттеры, анисовые настойки, аперитивы.	7	1	1				4	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов
11	Тема 3.2. Вино, шампанское, игристые вина.	7	1	1				4	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов Контрольное тестирование
12	Тема 3.3. Ликерные и крепленые вина.	7	2	2				4	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
13	Раздел 4. Слабоалкогольные напитки	7	2	2				6	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
14	Тема 4.1. Пиво. История создания.	7	2	2				6	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов. проверка заданий
15	Раздел 5. Безалкогольные напитки	7	4	4				12	Проверка рабочей тетради, индивидуальный опрос, проверка заданий
16	Тема 5.1. Воды и соки.	7	1	1				4	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов.
17	Тема 5.2. Молочные напитки.	7	2	2				4	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов
18	Тема 5.3. Ксантиновые	7	1					4	Проверка рабочей

	напитки.								тетради, опрос, обсуждение докладов
19	Раздел 6. Смешанные напитки.	7	2	4				12	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
20	Тема 6.1. Алкогольные коктейли	7	1	2				6	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
21	Тема 6.2. Безалкогольные коктейли.	7	1	2				6	Проверка рабочей тетради, опрос, обсуждение докладов. проверка заданий Контрольное тестирование
	ЗАЧЕТ	7	20	22				66	Опрос по билетам

3. Содержание дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Раздел 1. Общая характеристика и классификация напитков.	Тема 1.1 Общая характеристика и классификация напитков. История развития производства напитков. Термины и определения Тема 1.2 Классификация алкогольной продукции, и её влияние на организм человека. Происхождение спиртных напитков. Классификация по содержанию алкоголя, сахара, по использованному сырью, по срокам выдержки и т.д.
2	Раздел 2. Крепкие спиртные напитки (КСН) – обзор	Тема 2.1.Крепкие спиртные напитки (КСН) - на зерновом сырье. Водка - происхождение спиртных напитков в древней Руси, технические и технологические особенности приготовления. Виски- отличие разных сортов, культура потребления.Джин - история создания, страны изготовители. Тема 2.2.Крепкие спиртные напитки (КСН) на виноградном сырье. Бренди, коньяк, арманьяк, марк и граппа. Доля ангелов. Выдержка коньяка в дубовых бочках и в стеклянных бутылках в «рае». Построение бочек. Факторы, влияющие на качество напитков. Тема 2.3. Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе растений. История создания. Производство. Разновидности. Употребление. Некоторые известные марки текилы и мескаля. Общий предок текилы и мескаля - это пульке. Ром - история создания. Виды рома и их производство. Употребление. Наиболее известные марки промышленного рома. Тема 2.4. Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе фруктов и ягод. Кальвадос- Производство кальвадоса. Разновидности кальвадоса. Употребление. Наиболее известные марки: Кишш, сливовица, мирабель - страны производители.
3	Раздел 3. Ароматичные алкогольные напитки	Тема 3.1. Ликеры, биттеры, анисовые настойки, аперитивы. Общие для этих напитков. История создания. Производство. Регламентация. Употребление. Классификация ликеров. Легендарные ликеры. Марочные ликеры. Кремы. Битеры:Происхождение. Наиболее известные марки. Анисовые настойки - раки, узо, арак, пастис, самбука, анизетта. Анисовая настойка - это ближайший, но безобидный родственник абсента, Аперитивы на основе вина: вермуты и хинные настойки: Регламентация. Вермуты. История создания. Производство. Разновидности. Вермут в баре. Известные марки вермутов. Хинные настойки. Общие сведения. Основные марки. Тема 3.2. Вино, шампанское, игристые вина. Вино: История создания. Виноградная лоза. Производство вина. Возраст вина и год урожая. Регламентации основных стран - производителей вина. Покупка и хранение вина. Подача вина. Сочетание вина с блюдами. Шампанское: История создания. Регламентация. Производство шампанского. Виды шампанских вин. Подача шампанского. Употребление. Наиболее известные марки шампанского. Игристые вина из

		<p>Франции: кава и спуманте.</p> <p>Тема 3.3. Ликерные и крепленые вина. Пино де шарант: История создания. Производство и разновидности. Употребление. Порто: История создания. Район производства. Производство. Виды порто. Употребление. Наиболее известные марки. Херес: Определение. Производство. Разновидности хереса. Херес в баре. Наиболее известные производители.</p>
4	Раздел 4. Слабоалкогольные напитки	<p>Тема 4.1.Пиво. История создания. Производство пива. Как правильно прочитать этикетку. Международная пивная терминология и разновидности пива. Некоторые основные марки пива. Правила подачи пива и его сочетание с блюдами</p>
5	Раздел 5. Безалкогольные напитки	<p>Тема 5.1.Воды и соки. Водопроводная вода. Вода из источника. Советы бармену. Натуральная минеральная вода. Основные прохладительные напитки. Виды соков. Нектары. Фруктово-ягодные напитки. Соки, как кладезь полезности. Наиболее известные производители. Правила и сроки хранения.</p> <p>Тема 5.2.Молочные напитки. Продукт созданный самой природой. Катык, Чал, Тан и др. кисломолочные изделия.Сроки хранения, маркировка.</p> <p>Тема 5.3. Ксантиновые напитки. История создания. Основные сорта кофе. Производство кофе. Машины для приготовления кофе. Рецепты приготовления кофе. Кофе и спиртные напитки. Чаи - исторический очерк. Чай как сельскохозяйственная культура. Сорта чая. Чай и спиртное. - История какао. Производство. Употребление Воздействие кофеина на человека.</p>
6	Раздел 6. Смешанные напитки.	<p>Тема 6.1. Алкогольные коктейли История коктейлей. Основные правила. Способы приготовления коктейлей. Украшение коктейлей и специи. Система мер. Классификация коктейлей: Аперитивы. Дижестивы. Тонизирующие коктейли. Коктейли на основе шампанского. Сауэры (sours). Физы (fizzes), коллинзы (collins), коблеры (cobblers) и фиксы (fixes).</p> <p>Тема 6.2. Безалкогольные коктейли. Эг-ноги (egg-nogs) и флипы (flips). Горячие напитки (hot drinks)..</p>

4. Образовательные технологии

№ п/п	Наименование темы	Виды учебной работы	Информационные и образовательные технологии
1	2	3	4
1.	Раздел 1. Общая характеристика и классификация напитков.	Лекция 1. Семинар 1.	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
2.	Раздел 2. Крепкие спиртные напитки (КСН) – обзор	Лекция 2. Семинар 2 Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
3.	Раздел 3. Ароматичные алкогольные напитки	Лекция 3 Семинар 3	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Контрольная работа Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
4.	Раздел 4. Слабоалкогольные напитки	Лекция 4 Семинар 4	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
5.	Раздел 5. Безалкогольные напитки	Лекция 5 Семинар 5	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций.
6.	Раздел 6. Смешанные напитки.	Лекция 6 Семинар 6	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Тестирование Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1. Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX

5.2. Критерии выставления оценок

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	«отлично»/ «зачтено (отлично)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	«хорошо»/ «зачтено (хорошо)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной,</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		сформированы на уровне – «хороший».
67-50/ D,E	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	«неудовлетворительно»/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Контрольные вопросы для проведения зачета по дисциплине

1. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.
2. Мед и его значение в Древней Руси.
3. Квас как напиток в Древней Руси.

4. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.
5. Технические особенности русского производства водки.
6. Технологические особенности водки и её производства по основным позициям?
7. Сравнительные сырьевые и технологические данные о крепких алкогольных напитках разных стран
8. Основные производители и марки КСН в России.
9. Воздействие алкоголя на человеческий организм
10. Гастрономическое значение и правильное употребление водки
11. Обозначения крепости алкогольных напитков на этикетках
12. Отличие Whiskey от Whisky.
13. Вкусовой рейтинг Whisky.
14. Основные типы джина
15. Три основных ингредиента в производстве джина
16. Винно-водочные изделия - бренди
17. Коньяк – напиток, покори́вший мир
18. Выдержка коньяка - ординарные, марочные и коллекционные
19. Туйон - в современном производстве абсента
20. Болезни вина – их признаки
21. Проба вина на вкус
22. Производство красных, белых и розовых вин – особенности
23. Классификация - натуральных вин
24. Винные этикетки французских вин
25. Законы хранения вин
26. Пиво, как напиток масс.
27. Напитки безалкогольные.
28. Вода основа жизни.
29. Соки, как кладёзь полезности.
30. Ксантиновые напитки.
31. Напиток аптека.
32. Воздействие кофеина на человека.
33. Аперитив - вкусная прелюдия к застолью.
34. Популярная форма дружеской вечеринки.
35. Смешанные напитки.
36. Культура приготовления коктейлей.
37. Аперетивы и дайжестивы.

Примерные задания для контрольной работы

1. История создания безалкогольных напитков.
2. История создания легких алкогольных напитков
3. История создания крепких алкогольных напитков
4. Классификация напитков.
5. Виски и его разновидности.
6. Вино и его разновидности
7. Культура и технология производства пива в различных странах
8. Особенности изготовления коктейлей
9. Национальные напитки России.
10. Водка и напитки ее содержащие
11. География и технологии производства кофе. Виды кофе.
12. География выращивания чая. Виды чая.
13. Искусство работы сомелье.
14. Виды сиропов и область их применения.
15. Сочетаемость алкогольных напитков с продуктами питания.
16. Напитки народов Азии.
17. Напитки народов Америки.
18. Напитки народов Африки.
19. Национальные напитки народов в странах Европы.
20. Технология производства алкогольных напитков.
21. Технология производства безалкогольных напитков.
22. Джин и его разновидности.
23. Бренди и его разновидности.
24. Технология подачи спиртных напитков.
25. Особенности сервировки стола для напитков.

Образцы тестов для проведения зачета и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося

1. Местные сорта, появившиеся и культивируемые в строго ограниченной зоне (иногда районе или селении):

- 1) аборигенные сорта винограда
- 2) локализованные сорта
- 3) устоявшиеся сорта

2. Аппарат (дистиллятор), используемый для перегонки алкоголя:

- 1) ассамбlierование
- 2) декантирование
- 3) кольеретка

3. Термин, чаще всего применяемый к вину, полученному в результате купажирования, то есть смешивания виноматериалов различного происхождения или урожая разных лет – это _____ . Купаж

4. Напиток (как правило, коньяк, кальвадос, ликеры, о-де-ви), подаваемый в завершение приема пищи, способствующий улучшению пищеварения:

- 1) дижестив

2) аперитив

3) мюзле

5. "Год урожая". Этот термин используют также в смысле "вино определенного года урожая" или просто "высококачественное вино" - _____. Миллезим

6. Сладкое крепленое вино, в сусло которого во время брожения или после него добавлен в том или ином виде спирт:

1) коньяк

2) ликерное вино

3) арманьяк

7. Винный камень – это:

1. Минерал для улучшения вкуса вина

2. Камень для закупоривания бочек с вином

3. Кристаллический осадок, образуемый в вине солями винной кислоты

8. Графин или кувшин, используемый для переливания вина:

1) Барик

2) Декантер

3) Кольеретка

9. Метод тестирования вин без идентификации информации, содержащейся на этикетке и самой бутылке – это _____. Слепая дегустация

10. Вино, в котором содержание сахара не превышает 3 г/л, а доля этилового спирта составляет 9-13%:

1) сухое вино

2) полусухое вино

3) ликерное вино

11. Энология – это:

1) наука о производстве крепких алкогольных напитков

2) наука о вине и виноделии

3) наука о производстве напитков из зерна

4) технология по производству коктейлей

12. Соединение нескольких вин или спиртов, как правило, из одного апелласьона для получения нового продукта с улучшенными характеристиками - это _____. Ассамблирование

13. Винная этикетка у основания горлышка бутылки – это _____. Кольеретка

14. Следы, оставляемые алкогольным напитком на стенках бокала при его вращении. Иногда их называют "слезами" или "арками" – это _____. Ножка

Примерная тематика докладов

1. Оборудование, посуда, приборы и компоненты (кофе, какао, чай) для производства и реализации напитков из кофе и чая. Профессия бариста – магия кофе.
2. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей, в том числе классических, слоистых, безалкогольных. Украшения и специи для коктейлей.
3. Джин – самый женский из крепких спиртных напитков - История создания - Холодный как металл

4. Пиво – зло или благо для современного общества. - "Закон о чистоте" пивоварения - Потребление пива в мире
5. Культура потребления вина и культура общества - История виноделия - Классификация и полезные свойства
6. Напитки безалкогольные - Вода основа жизни - Соки, как кладезь полезности
7. Молочные напитки - Продукт созданный самой природой - Катык, Чал, Тан и др к/молочные изделия.
8. Ксантиновые напитки - Напиток аптека - Воздействие кофеина на человека

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Список источников и литературы

Государственные стандарты РФ:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>

Дополнительная литература

1. Большаник П.В. Туристское страноведение : учеб. пособие / П.В. Большаник. — М. ИНФРА-М, 2017. — 241 с
2. Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства[Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МПСУ», 2013. — 224 с.
3. Технологические приемы производства столовых вин без остаточных количеств триазолов / Антоненко М.В. - Краснодар:СКЗНИИСиВ, 2012. - 112 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=559195>
4. Шарп, И. Философия гостеприимства Four Seasons: Качество, сервис, культура и бренд [Электронный ресурс] / Изадор Шарп при участии Алана Филлипса ; Пер. с англ. — М.: Альпина Паблишер, 2014. — 366 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=521562>
5. Чемисова, Л. Э. Корковая пробка – важный фактор сохранения качества виноградных вин. – Краснодар: ГНУ Северо-Кавказский зональный НИИ садоводства и виноградарства Россельхозакадемии, 2012. – 164 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529047>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

При проведении занятий используется аудитория, оборудованная проектором для отображения презентаций. Кроме того, при проведении лекций и практических занятий необходим компьютер с установленным на нем браузером и программным обеспечением для демонстрации презентаций (Power Point и др.).

Для самостоятельной работы студенту необходим доступ к ЭБС издательства «Юрайт» (biblio-online.ru), архиву исследовательских журналов JSTOR, МНБД Scopus и Web of Science. Персональные компьютеры, оснащенные операционной системой ОС MS Windows (XP и выше), программным обеспечением MS Office 2003–2010, доступом в Интернет через браузер Google Chrome или Opera, обновляемой антивирусной защитой Symantec Endpoint Protection.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- Microsoft Office – Лицензия № 40001532 от 31.12.2007
- Adobe Acrobat – Лицензия № 1118-1003-5566-8837-8180-7067 от 2010 г.
- Abbyy Fine Reader – Лицензия № 09667 от 08.02.2006 Антивирус Kaspersky – Лицензия № 1894141205092525 от 05.12.2014
- Microsoft Windows XP – Лицензия № 40001512 от 22.12.2005
- MSDN (Microsoft Developer Network , Microsoft Dreamspark
- Microsoft Academic Alliance) – Лицензия № 1203794656 от 01.01.2016
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Учебная версия бесплатная
- Abbyy Lingvo – LMRC14000000946409109093 от 22.01.2010

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE;
 - дисплеем Брайля PAC Mate 20;
 - принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

9.1. Планы семинарских занятий

Семинар1. Общая характеристика и классификация напитков.. (2ч)

Контрольные вопросы и задания

1. Общая характеристика и классификация напитков.
2. История развития производства напитков.
3. Классификация алкогольной продукции, и её влияние на организм человека.
4. Происхождение спиртных напитков.
5. Классификация по содержанию алкоголя, сахара, по использованному сырью, по срокам выдержки и т.д.

Рекомендуемая литература:

Государственные стандарты РФ:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

Семинар2. Крепкие спиртные напитки. (6ч)

Контрольные вопросы и задания

1. Крепкие спиртные напитки (КСН) - на зерновом сырье.
2. Водка - происхождение спиртных напитков в древней Руси, технические и технологические особенности приготовления.
3. Виски- отличие разных сортов, культура потребления.
4. Джин - история создания, страны изготовители.
5. Крепкие спиртные напитки (КСН) на виноградном сырье.
6. Бренди, коньяк, арманьяк, марк и граппа.
7. Выдержка коньяка в дубовых бочках и в стеклянных бутылках в «рае».
8. Факторы, влияющие на качество напитков.
9. Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе растений.
10. История создания. Производство. Разновидности. Употребление.
11. Некоторые известные марки текилы и мескала.
12. Ром - история создания. Виды рома и их производство. Употребление. Наиболее известные марки промышленного рома.
13. Крепкие спиртные напитки (КСН) на основе фруктов и ягод.
14. Кальвадос- Производство кальвадоса. Разновидности кальвадоса. Употребление.

Наиболее известные марки: Кирш, сливовица, мирабель - страны производители.

Рекомендуемая литература:

Государственные стандарты РФ:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

Семинар3. Ароматичные алкогольные напитки . (4ч)

Контрольные вопросы и задания

1. Ликеры, биттеры, анисовые настойки, аперитивы. История создания.
2. Классификация ликеров. Легендарные ликеры. Марочные ликеры.
3. Кремы. Битеры: Происхождение. Наиболее известные марки.
4. Анисовые настойки - раки, узо, арак, пастис, самбукка, анизетта.
5. Вермуты. История создания.
6. Вино, шампанское, игристые вина. Вино: История создания.
7. Покупка и хранение вина. Подача вина. Сочетание вина с блюдами.
8. Шампанское: История создания. Виды шампанских вин.
9. Ликерные и крепленые вина.
10. Порто: История создания. Район производства. Производство. Виды порто. Употребление. Наиболее известные марки.
11. Херес: Определение. Производство. Разновидности хереса. Херес в баре. Наиболее известные производители.

Рекомендуемая литература:

Государственные стандарты РФ:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

Семинар4 Слабоалкогольные напитки (2ч)

Контрольные вопросы и задания

1. Пиво. История создания. Производство пива.
2. Международная пивная терминология и разновидности пива.
3. Некоторые основные марки пива.
4. Правила подачи пива и его сочетание с блюдами
5. Построение эффективной организационной структуры службы управления персоналом предприятия сферы гостеприимства».

Рекомендуемая литература:

Государственные стандарты РФ:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

Семинар5. . Безалкогольные напитки (4ч)

Контрольные вопросы и задания

1. Воды и соки. Водопроводная вода. Вода из источника.

2. Натуральная минеральная вода. Основные прохладительные напитки.
3. Виды соков. Нектары. Фруктово-ягодные напитки.
4. Соки, наиболее известные производители. Правила и сроки хранения.
5. Молочные напитки. Катык, Чал, Тан и др. кисломолочные изделия. Сроки хранения, маркировка.
6. Ксантиновые напитки. История создания.
7. Основные сорта кофе. Производство кофе.
8. Кофе и спиртные напитки.
9. Чай - исторический очерк. Чай как сельскохозяйственная культура.
10. Сорта чая. Чай и спиртное.
11. История какао. Производство. Употребление
12. Воздействие кофеина на человека.

Рекомендуемая литература:

Государственные стандарты РФ:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

Семинар 6. Смешанные напитки. (4ч)

Контрольные вопросы и задания

1. Алкогольные коктейли История коктейлей. Способы приготовления коктейлей.
2. Украшение коктейлей и специи
3. Классификация коктейлей: Аперитивы. Дижестивы. Тонизирующие коктейли.
4. Коктейли на основе шампанского. Сауэры (sours). Физы (fizzes), коллинзы (collins), коблеры (cobblers) и фиксы (fixes).
5. Безалкогольные коктейли. Эг-ноги (egg-nogs) и флипы (flips). Горячие напитки (hot drinks)..

Рекомендуемая литература:

Государственные стандарты РФ:

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Напитки мира: теоретический курс» является частью блока дисциплин Б1.В.ДВ.12.01 учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

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

Задачи дисциплины:

- 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.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ПК- 5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: особенности изготовления и употребления напитков разных стран; традиции производства напитков в разных винодельческих странах; производство и культуру употребления вин и иных спиртных напитков

Уметь: расшифровать информацию, указанную на этикетке; оценить качество и охарактеризовать различные типы вин и крепких спиртных напитков

Владеть системами оценки качества напитков; навыками составления сбалансированной винной карты; навыками выбирать и рекомендовать напитки в соответствии с употребляемыми блюдами и обстановкой

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме **зачета**

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет **3 зачетных единицы 108ч**

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей,
Туризма и гостеприимства
№1 от 31.08.2020

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (*модуле*) дисциплины

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Текст актуализации или прилагаемый к РПД документ, содержащий изменения	Дата	№ протокола
1	Приложение №1	29.06.2017 г.	10
2	Приложение №2	26.06.2018 г.	11
3	Приложение №3	31.08.2020 г.	1

Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2017 г.)

1. Перечень ПО

Таблица 1

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 19 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

** Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

2. Перечень БД и ИСС

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Журналы Oxford University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2018 г.)

1. Перечень ПО

Таблица 1

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

** Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

2. Перечень БД и ИСС

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis Электронные издания издательства Springer
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

1. Образовательные технологии (к п.4 на 2020 г.)

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ. для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

2. Перечень БД и ИСС (к п. 6.2 на 2020 г.)

№п /п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

3. Состав программного обеспечения (ПО) (к п. 7 на 2020 г.)

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно

			распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное