

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: *Гастрономический менеджмент*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

Кострома 2025

Рабочая программа дисциплины *История виноделия* разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования Бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 г. N 1047.
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Гастрономический менеджмент .

Разработал: Румянцева О.В., к. культурологии, доцент каф. ДТМ и ЭПТ

Рецензент: Денисенко Т.А., ктн, доцент каф. ДТМ и ЭПТ Костромского государственного университета

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 5 от 27.12.2024 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

- Способствовать овладению заданными профессиональными компетенциями; предоставить знания по истории и развитию виноделия как базу для анализа новой информации в области развития потребительского рынка и продвижения перспективных проектов;

Задачи дисциплины:

- Ознакомить с основными этапами развития виноделия;
- Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности, в области развития потребительского рынка.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

ПК-4 Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур

Код и содержание индикаторов компетенции:

ПК-4	Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур	ИД 1-ПК-4 Знает историю и принципы развития гастрономических культур ИД 2-ПК-4 Владеет навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка
------	--	---

Знать:

- Основные этапы развития виноделия;
- Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной культуры виноделия;

Уметь:

- Определять основные закономерности развития мирового и отечественного виноделия в рамках развития потребительского рынка;
- Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов.

Владеть:

- Методами анализа этапов и закономерностей развития виноделия с целью продвижения перспективных проектов;
- Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: «История».

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин/практик: «Ресторанное и барное дело», «Этикет в ресторанном сервисе», «ВКР».

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы	Очно-заочная форма
Общая трудоемкость в зачетных единицах	
Общая трудоемкость в часах	144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	50
Лекции	34
Практические занятия	16
Лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа	55,75
Курсовая работа	-
ИКР	2,25
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Очно-заочная форма
Лекции	34
Практические занятия	16
Лабораторные занятия	-
Консультации	2
Зачет/зачеты	-
Экзамен/экзамены	0,25
Курсовые работы	-
Курсовые проекты	-
Всего	52,25

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план учебной дисциплины.

№	Название раздела, темы	Всего з.е/час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
1.	Раздел 1 Введение в историю виноделия	14	4			10
1.1	Культура виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/		4			
	Изучение литературы и материалов лекции /Ср./					10
2.	Раздел 2 История виноделия в	18	4	4		10

	Италии и Греции					
2.1	Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/			2		
2.2	Возрождение традиций античного виноделия на территории современной Греции /Лек/		4			
	Изучение литературы. Подготовка к практической работе /Ср./					10
2.3	Развитие культуры виноделия в периоды Средневековья и Возрождения. Культура Итальянского виноделия /Пр/			2		
3	Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени	29,75	8	6		15,75
3.1	Влияние истории, философии и культуры Нового и Новейшего времени на культуру виноделия и потребления вина /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					5,75
3.2	Вино как часть культуры общества /Пр/			2		
3.3	Винодельческая культура Франции /Лек/		4			
	Подготовка к практической работе /Ср./					5
3.4	Влияние французских вин на винодельческую культуру европейских стран /Пр/			2		
3.5	Культура виноделия в Испании и Португалии /Лек/		2			
	Подготовка к практической работе /Ср./					5
3.6	Мозельские виноградники и вина в Германии /Пр/			2		
	Раздел 4 Виноделие в России	42	16	6		20
4.1	История и характеристика древнерусской культуры потребления алкогольных напитков /Лек/		4			
	Подготовка к практической работе /Ср./					4
4.2	Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XVIII в. /Пр/			2		
4.3	Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XIX в.		6			

	/Лек/					
	Подготовка к практической работе /Ср./					6
4.4	Лев Голицын и крымские вина /Пр/			2		
4.5	Особенности и общая характеристика культуры виноделия в Советском Союзе /Лек/		6			
	Подготовка к практической работе /Ср./					10
4.6	Культура виноделия в советских республиках. Грузинские, молдавские вина /Пр/			2		
	Подготовка к экзамену (контроль).	36				36
	Экзамен	2,25				2,25
	Итого:	144	34	16		55,75+2,25+36

5.2. Содержание:

Раздел 1

Введение в историю виноделия

- Культура виноделия в контексте общей культуры народа /Лек/ - влияние климатических, ландшафтных и историко-социальных условий на формирование культуры виноделия локальных территорий.

Раздел 2

История виноделия Италии и Греции

- Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/ - античная культура возделывания винограда; культура потребления вина в Древней Греции и Древнем Риме.

- Возрождение традиций античного виноделия на территории современной Греции /Лек/ - исторические причины уничтожения традиций виноделия на территории Греции; государственная поддержка в восстановлении виноделия на территории современной Греции.

- Развитие культуры виноделия в периоды Средневековья и Возрождения. Культура виноделия в Италии /Пр/ - Роль христианства и средневековых монастырей в культивировании винограда и развитии виноделия; светские пиры при европейских королевских дворах в Средние века и эпоху Возрождения. Понятия «апелласьон» и «терруар»; традиции античного виноделия на территории Италии; специфика итальянского виноделия. Наиболее известные и значимые вина

Раздел 3

Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени

- Влияние истории, философии и культуры Нового и Новейшего времени на культуру виноделия и потребления вина /Лек/ - изменения европейских взглядов на мир; экономическое развитие и буржуазные революции; новые технологии в выращивании винограда и виноделии.

- Вино как часть культуры общества /Пр/ - сообщения студентов (произведение литературы или кинематографа на выбор).

- Винодельческая культура Франции /Лек/ - особенности культивирования виноградников и производства вина во Франции; апелласьоны и терруары во Франции; наиболее известные и значимые виды и марки французских вин.

- Влияние французских вин на винодельческую культуру европейских стран /Пр/ -

Франция как законодательница мод в кулинарном искусстве; вино как часть французской культуры; страны, испытавшие наибольшее влияние французской гастрономии и виноделия; французские вина в русской гастрономической культуре.

- Культура виноделия в Испании и Португалии /Лек/ - апелласоны и терруары на территории Испании и Португалии; наиболее известные и значимые сорта испанских и португальских вин.

- Мозельские виноградники и вина в Германии /Пр/ - особенности выращивания винограда долине Мозеля; мозельские винодельни; наиболее известные и значимые мозельские вина.

Раздел 4

Виноделие в России

- История и характеристика древнерусской культуры потребления алкогольных напитков /Лек/ - влияние климата и ландшафтных условий; историческая география России; влияние религии на культуру употребления спиртных напитков; виды русского алкоголя.

- Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XVIII в. /Пр/ - петровские преобразования и культура виноделия в России; «офранцузивание» русского дворянского быта и изменение в культуре потребления спиртных напитков.

- Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XIX в. /Лек/ - влияние войны 1812 г. на рост потребления французского вина в русском дворянском быту; французская кулинарная культура и французские вина в жизни русского дворянства; вино в русских трактирах и ресторанах.

- Лев Голицын и крымские вина /Пр/ - история виноделия в Крыму; Л.С. Голицын – основоположник русского виноделия в Крыму; русские шампанские вина; винный завод «Массандра», голицынские виноградники в Новом Свете.

- Особенности и общая характеристика культуры виноделия в Советском Союзе /Лек/ - изменения отношения к культуре виноделия, советское шампанское, становление и развитие советского виноделия.

- Культура виноделия в советских республиках. Грузинские, молдавские вина /Пр/ - Особенности развития виноделия в кавказских республиках, особенности виноделия в Молдавии.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	Введение в историю виноделия	Изучение литературы и материала лекций.	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
2.	Раздел 2 История виноделия в Греции и Италии	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению заданных тем. Подготовить	10	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение

		сообщение на тему:			
3.	Раздел 3 Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем. Подготовить сообщение на тему:	15,75	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
4.	Раздел 4 Виноделие в России	Изучение литературы и материала лекций. Подготовиться к обсуждению предложенных тем: -Подготовить ситуационную игру по теме: Официант должен предложить гостю винную карту, дать характеристику вин, чтобы клиент сделал заказ.	20	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Обсуждение
5.	Экзамен	Подготовка к зачету (экзамену) по предложенным вопросам	36+2,25	Рекомендуется использование материалов учебной литературы и Интернет-ресурсов	Устный или письменный опрос (4-хбалльная система оценки)

6.2. Тематика и задания для практических занятий

Раздел 1

Введение в историю виноделия

Не предусмотрены.

Раздел 2

История виноделия в Греции и Италии

- Роль Античной Греции и Древнего Рима в формировании европейской культуры виноделия /Пр/

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовиться к обсуждению следующих тем:

- исторические причины уничтожения традиций виноделия на территории Греции;
- методы восстановления виноделия на территории современной Греции;
- виноделие на территории Италии в период Античности.

- Развитие виноделия в периоды Средневековья и Возрождения. Культура виноделия в Италии /Пр/

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовиться к обсуждению следующих тем:

- виноделие в Италии в Средние века, вклад монастырей;
- усовершенствование культуры производства и употребления вина в эпоху Возрождения.

Подготовить сообщение на тему:

- особенности и характеристика итальянских вин (на выбор).

Раздел 3

Культура виноделия в Европе Нового и Новейшего времени

- *Вино как часть культуры общества (по материалам литературы и кинематографа)*
/Пр/

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовиться к обсуждению следующих тем:

- Вино как часть кулинарной культуры общества
- Вино как часть социально-культурного контекста общества.

- *Влияние французских вин на винодельческую культуру европейских стран /Пр/*

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовиться к обсуждению следующих тем:

- Сравнительная характеристика культуры виноделия во Франции и Италии.

- *Мозельские виноградники и вина в Германии /Пр/*

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовить сообщение на тему:

- Характеристика мозельских вин (на выбор).

Раздел 4

Виноделие в России

- *Вина и алкогольные напитки в контексте русской кулинарной культуры XVIII в.*
/Пр/

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовиться к обсуждению темы:

- Старинные русские алкогольные напитки.

- *Лев Голицын и крымские вина /Пр/*

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовиться к обсуждению темы:

- Роль Льва Голицына в усовершенствовании и популяризации российских вин.
- Культура виноделия в советских республиках. Грузинские, молдавские вина /Пр/

Изучение литературы и материала лекций.

Подготовиться к обсуждению следующих тем:

- Характеристика грузинских вин;
- Характеристика молдавских вин (на выбор).

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Не предусмотрены

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ

Не предусмотрены

6.5. Методические указания для выполнения контрольных работ

Не предусмотрены

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
	а) основная:	

1	Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира. Учебное пособие. М. : Изд-во ФОРУМ, 2021. – 296 с. Уровень образования: ВО - Бакалавриат	https://znanium.com/
2.	Введение в гостеприимство: учебное пособие / Уокер Д. – Изд-во: Юнити-Дана, 2015. – 735 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114767&sr=1
3.	Кухня народов мира: учебное пособие / авт.-сост. Марченко В.В., Судакова Н.В. – Изд-во: СКФУ, 2016.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459071&sr=1
<i>б) дополнительная:</i>		
1.	Саркитов Н. Д. Вина СССР : виноделие России, Украины, Молдавии, республик Закавказья и Средней Азии в XX веке : энциклопедия / Н. Д. Саркитов. - М. : ТЕРРА, 2007.	https://biblioclub.ru
2.	Общепит. Микоян и советская кухня /Глущенко И. – Изд-во: Издательский дом Гос. ун-та Высшей школы экономики, 2015.	https://biblioclub.ru
3.	Кивил С. Вина мира: Справочник – М.: 2014.	https://biblioclub.ru
4.	Шлейгер Л.И. Полвека с вином. Воспоминания винодела «Массандры» М.: Сонат. – 2001.	https://biblioclub.ru
5.	Мир вин. Вина мира / [пер. с нем. С. Смарыгина]. - М. : ТЕРРА-TERRA, 1997. - 159 с.	https://biblioclub.ru

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Федеральный портал «Российское образование»;
2. Официальный сайт министерства образования и науки Российской Федерации

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Лань» - <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС «Университетская библиотека online» - <http://biblioclub.ru>
3. ЭБС «Znaniy» - <http://znanium.com>

Информационно-образовательные ресурсы:

- Кулинарные истории - <http://www.cookrecept.ru/kulinarnie-istorii/>

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ аудитории	Назначение (учебная/лаборатория, пр)	Оснащение (число посадочных мест, установленное оборудование, установленные ПК)	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
403	Учебная	Число посадочных мест-20, рабочее место преподавателя, рабочая доска, стационарный экран. Портативное видеопрезентационное оборудование: портативная ПЭВМ с видеомонитором 15,6` дюйма Lenovo B5070 i5 4210U/4/1Tb/DVD-RW/R5M230 Проектор Aser Projector P1276 (DLP, 3500 ЛЮМЕН, 13000: 1,1024*768, D-Sub, HDMI, RCA , S-Video, USB, ПДУ, 2D/3D	
410	Коворкинг	Число посадочных мест-30 Ноутбук DELL Inspiron 15 Series Проектор Benq MS631 ST Интерактивная доска 3D ручки-2 шт.	