МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ "СОМЕЛЬЕ"

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Профессиональный модуль "Сомелье"» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Ден В.Г.

Шеметова Е.В.

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F6B856
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов углублённых профессиональных компетенций в области организации полного цикла винного и гастрономического сервиса на предприятиях питания различных типов, включая рестораны высокой кухни, винотеки, а также предприятия питания при туристских и гостиничных комплексах.

Задачи освоения дисциплины:

- формирования у студента системных знаний о международной классификации вин, терминологии энологии и сомелье, организационно-производственных структурах винного сервиса, современных методах и формах обслуживания гостей на предприятиях туризма и гостеприимства с использованием винной карты;
- формирование умений по анализу затрат, связанных с формированием винной карты, закупкой, хранением и учётом винной продукции, проведению технологических и экономических расчётов, а также применению моделей эффективного взаимодействия с потребителями туристских и ресторанных услуг в процессе рекомендации и подачи вин;
- формирование практических навыков организации профессиональной деятельности сомелье по оказанию услуг питания высшего качества на предприятиях туризма, включая навыки гастрономических сочетаний, правил декантации, сервировки и подачи вин, а также коммуникативных техник при организации обслуживания в соответствии с ожиданиями и запросами современного потребителя.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД1	Знание	требования к производству импортных и российских вин, правил формирования винной карты, методов ценообразования и ведения складского учета вин, особенностей продвижения
			РД2	Умение	составлять и оптимизировать винную карту, работать с поставщиками через профессиональные платформы, планировать производственную мощность бара
			РД3	Навык	программных продуктов по введению электронного винного склада, расчета себестоимости блюд и напитков, формированию сценариев продвижения
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать	ПКВ-3.1к : Анализирует	РД4	Знание	типологии потребителей вина, правил обслуживания

	взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	потребителей и организует процесс их обслуживания			и проведения дегустаций, этикета и этики
			РД5	Умение	сегментировать потребителей с учетом результатов проведенного анализа, подбирать блюда и напитки, работать с возражениями и корректировать заказ
			РД6	Навык	обслуживания потребителя различными методами, разработки сценариев обслуживания

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**
Формирование гражданской позиции и патриотизма		
Формирование толерантности и уважения к представителям различных национальностей и культур, проживающих в России	Историческая память и преемственность поколений Права и свободы человека	Внимательность к деталям Любовь к искусству
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Развитие культуры здорового образа жизни	Историческая память и преемственность поколений	Индивидуальность Приверженность здоровому образу жизни
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Развитие творческих способностей и умения решать нестандартные задачи	Созидательный труд	Широкий кругозор Стремление к познанию и саморазвитию
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Развитие умения эффективно общаться и сотрудничать	Достоинство	Уважение к другой культуре

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина "Профессиональный модуль «Сомелье»" является важной для освоения в рамках образовательных программ, связанных со сферой туризма и гостеприимства. Углублённый профессиональный модуль формирует специальные компетенции в области винного сервиса, дегустационного анализа и гастрономического сопровождения. Модуль переводит студента от базового уровня обслуживания к экспертной работе с вином, обеспечивает конкурентоспособность выпускника на рынке труда, а также создаёт основу для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) по тематике винного туризма (эногастрономического туризма), винных карт, экономики винного сервиса.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче-ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес-тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	6	4	91	18	72	0	1	0	53	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Основы винного знания	РД1, РД2, РД4	4	8	0	10	опрос, разноуровневые задачи и задания
2	Основы производства вина	РД1, РД2, РД4	4	14	0	10	опрос, разноуровневые задачи и задания
3	Основы профессиональной дегустации	РД1, РД3, РД4, РД5, РД5	4	18	0	10	кейсы, практические задания
4	Винный сервис и техника продажи вина	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5	4	20	0	10	ролевые игры, кейсы, практические задачи
5	Винный менеджмент	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5	2	12	0	13	проект
Итого по таблице			**18**	**72**	**0**	**53**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Основы винного знания.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи курса. История виноделия и винного дела, современный уровень развития. Роль вина в мировой культуре и гастрономии. Современное состояние и перспектива развития рынка винных услуг и винного туризма. Юридические аспекты: лицензия на розничную продажу алкоголя в РФ. Основные термины, классификация вин, сорта винограда. Микробиология вина. География виноделия. Основные винодельческие регионы мира и России, климатические и почвенные особенности регионов и их влияние на вино.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практическое занятие: задания по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к текущей аттестации, работа с базами данных в сети Интернет.

Тема 2 Основы производства вина.

Содержание темы: Технологические этапы производства различных видов вин. Традиционные локальные методы производства вина. Современные методы производства и инновации. Биодинамика, органическое виноделие. Выдержка и хранение вина.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практическое занятие: задания по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к текущей аттестации, работа с базами данных в сети Интернет.

Тема 3 Основы профессиональной дегустации.

Содержание темы: Техника дегустации (визуальный анализ, аромат, вкус, послевкусие). Физиология вкуса и обоняния. Выработка сенсорной памяти. Дегустационная терминология. Правила проведения дегустации. Влияние бокалов и температуры подачи на восприятие вина. Ароматические и вкусовые характеристики вина. Факторы, влияющие на качество вина.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практическое занятие: задания по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к текущей аттестации, работа с базами данных в сети Интернет.

Тема 4 Винный сервис и техника продажи вина.

Содержание темы: Эногастрономия. Гастрономические принципы сочетаний. Сочетание вин (пейринг). Столовая посуда, приборы, столовый текстиль, инвентарь. Виды, назначение посуды, профессиональные требования. Сервировка столов. Стандарты обслуживания и сервировки вина. Психология продаж вина. Техники презентации и продажи вина.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционные занятия; практическое занятие: задания по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к текущей аттестации, работа с базами данных в сети Интернет.

Тема 5 Винный менеджмент.

Содержание темы: Правила построения винной карты. Маржинальность вина и оборачиваемость. Управление запасами и поставками вина.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: задания по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к текущей аттестации, работа с базами данных в сети Интернет.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные и практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение кейсов, практический задач и участвовать в ролевых играх.

Итоговый контроль по данной дисциплине предусматривает итоговый проект винной карты.

Защита проекта винной карты включает доклад с презентационным материалом. Итоговый проект винной карты должен быть представлен в виде PDF-файла, карта с перечнем напитков с учетом фирменного стиля предприятия питания города Владивостока.

Требования к презентационным материалам: презентация представлена в формате Microsoft Powerpoint (pptx.) или PDF. Количество слайдов не ограничено. Цветовая палитра, оформление на выбор студентам, но с соблюдение фирменного стиля выбранного предприятия, для которого разработана карта вин. Обязательно на слайдах: название проекта, описание концепции/идеи, основных пунктов по проекту, выводы. Время доклада не более 5 минут, без учета вопросов.

Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в ситуационной задаче повышенной сложности и предложил единственно правильное решение

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и

навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 7-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2026. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=731121 (дата обращения: 20.05.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-06372-5. – Текст : электронный.

2. Зармаев А. А. ВИНОГРАДАРСТВО С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА 3-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов [Электронный ресурс] , 2022 - 683 - Режим доступа: https://urait.ru/book/vinogradarstvo-s-osnovami-tehnologii-pervichnoy-pererabotki-vinograda-492119

3. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учебник для вузов / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05900-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584691 (дата обращения: 02.03.2026).

4. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» 2022. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04755-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2082454 (дата обращения: 31.05.2026)

5. Проектирование и строительство винодельческих предприятий с основами планирования и технологии отрасли : учебник для вузов / под редакцией Е. А. Ольховатова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 430 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19578-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588734 (дата обращения: 19.05.2026).

6. Технология виноделия : учебник для вузов / Г. И. Касьянов, Е. А. Ольховатов, А. В. Христюк, В. Т. Христюк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 200 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19536-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589825 (дата обращения: 19.05.2026).

7.2 Дополнительная литература

1. Виноградова, С. М. Психология массовой коммуникации : учебник для вузов / С. М. Виноградова, Г. С. Мельник. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19592-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560040 (дата обращения: 19.05.2026).

2. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник / Ц.Р. Зайчик. — 5-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 496 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/760. - ISBN 978-5-16-005674-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1850632 (дата обращения: 31.05.2026)

3. Оценка микрозон возделывания винограда для получения высококачественной винодельческой продукции с защищённым географическим указанием и защищённым

наименованием места происхождения / Е. Романенко, Т. С. Айсанов, М. С. Герман [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 71 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700882 (дата обращения: 03.03.2026). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU». – Режим доступа: https://elibrary.ru
2. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
3. Образовательная платформа «ЮРАЙТ». – Режим доступа: https://urait.ru/
4. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
5. Электронно-библиотечная система "УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН"
6. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
7. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор Casio XJ-V2
- МФУ Canon MF4410
- МФУ №2 Xerox WC3345

Программное обеспечение:

- 1С
- Adobe Flash Player
- Microsoft Office 2010 Standart
- PDF Converter
- PDF Creator
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ "СОМЕЛЬЕ"

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-3 «Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания	РД 4	Знание	типологии потребителей вина, правил обслуживания и проведения дегустаций, этикета и этики	верно характеризует потребителей, понимает сущность и особенности обслуживания
	РД 5	Умение	сегментировать потребителей с учетом результатов проведенного анализа, подбирать блюда и напитки, работать с возражениями и корректировать заказ	верно интерпретирует результаты анализа, верно подбирает блюда и напитки, работает с возражениями и заказами
	РД 6	Навык	обслуживания потребителя различными методами, разработки сценариев обслуживания	самостоятельно обслуживает потребителя

Компетенция ПКВ-2 «Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения

	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД 1	Знание	требования к производству и мпортных и российских вин, правил формирования винной карты, методов ценообразования и ведения складского учета вин, особенностей продвижения	знает требования производства вин, правила формирования винных карт, методы введения складского учета вин и особенностей продвижения
	РД 2	Умение	составлять и оптимизировать винную карту, работать с поставщиками через профессиональные платформы, планировать производственную мощность бара	самостоятельно составляет и оптимизирует винную карту, работает с поставщиками и планирует производство
	РД 3	Навык	программных продуктов по ведению электронного винного склада, расчета себестоимости блюд и напитков, формированию сценариев продвижения	самостоятельно использует профессиональные программные продукты

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : требования к производству импортных и российских вин, правил формирования винной карты, методов ценообразования и ведения складского учета вин, особенностей продвижения	1.1. Основы винного знания	Опрос	Тест
		1.2. Основы производства вина	Опрос	Тест
		1.3. Основы профессиональной дегустации	Опрос	Тест
		1.4. Винный сервис и техника продажи вина	Опрос	Тест
		1.5. Винный менеджмент	Опрос	Тест
РД2	Умение : составлять и оптимизировать винную карту, работать с поставщиками через профессиональные платформы, планировать производственную мощность бара	1.1. Основы винного знания	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.2. Основы производства вина	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.4. Винный сервис и техника продажи вина	Разноуровневые задачи и задания	Проект

		1.5. Винный менеджмент	Разноуровневые задачи и задания	Проект
РД3	Навык : программных продуктов по введению электронного винного склада, расчета себестоимости блюд и напитков, формированию сценариев продвижения	1.3. Основы профессиональной дегустации	Практическое задание	Ролевая игра
		1.4. Винный сервис и техника продажи вина	Практическое задание	Ролевая игра
		1.5. Винный менеджмент	Практическое задание	Ролевая игра
РД4	Знание : типологии потребителей вина, правил обслуживания и проведения дегустаций, этикета и этики	1.1. Основы винного знания	Опрос	Тест
		1.2. Основы производства вина	Опрос	Тест
		1.3. Основы профессиональной дегустации	Опрос	Тест
		1.4. Винный сервис и техника продажи вина	Опрос	Тест
		1.5. Винный менеджмент	Опрос	Тест
РД5	Умение : сегментировать потребителей с учетом результатов проведенного анализа, подбирать блюда и напитки, работать с возражениями и корректировать заказ	1.3. Основы профессиональной дегустации	Практическое задание	Кейс-задача
			Разноуровневые задачи и задания	Ролевая игра
		1.4. Винный сервис и техника продажи вина	Разноуровневые задачи и задания	Ролевая игра
		1.5. Винный менеджмент	Практическое задание	Кейс-задача

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство							
	Опрос	Тест	Кейс-задача	Практические задания	Ролевая игра	Проект	Разноуровневые задачи и задания	Итого
Лекции	5	5					5	15
Практические занятия			5	20	10	10	10	55
Промежуточная аттестация		10	5		5	10		30
Итого	5	15	10	20	15	20	15	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала

		, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекоме ндованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, пред усмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, уме ниями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: осно вные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточн ости, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на н овые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворитель но»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в хо де контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется о тсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным к омпетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировани и знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворите льно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недос таточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворите льно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или прак тически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Итоговый тест

1. Основной ароматический профиль белого вина из сорта Шардоне холодного климата включает:
    1. Тропические фрукты, масло, ваниль
    2. Зеленое яблоко, цитрусовые, минеральность
    3. Вишня, шоколад, черный перец
    4. Мед, курага, орехи
2. Кислотность в вине воспринимается преимущественно на:
    1. Кончике языка
    2. Боковых поверхностях языка
    3. Корне языка
    4. Нёбе
3. Что означает термин «миллезим» (millésime)?
    1. Смесь сортов винограда
    2. Год урожая винограда
    3. Способ выдержки в дубе
    4. Регион производства
4. Правильная температура подачи легкого красного вина (например, Божоле Нуво):
    1. 4–6 °C
    2. 8–10 °C
    3. 12–14 °C
    4. 16–18 °C
5. Какой вид дегустации используется для оценки качества вина перед закупкой партии?
    1. Горизонтальная
    2. Вертикальная
    3. Слепая
    4. Сравнительная
6. При сервировке стола винный бокал для красного вина размещается:
    1. Слева от тарелки
    2. Справа над ножом
    3. За тарелкой по центру
    4. Слева над вилкой
7. Что означает POS-материал в винном менеджменте?

1. Программа обучения персонала
2. Материалы для продвижения вина в точке продажи
3. Отчет о продажах
4. Техническую карту вина

8. Какой винный регион Франции знаменит совиньон бланом?
1. Бургундия
2. Бордо (Пессак-Леоньян, Сансер, Пуйи-Фюме — вопрос на знание: правильнее Луара)
3. Шампань
4. Кот-дю-Рон

9. Основная цель винной карты в ресторане:
1. Показать все вина мира
2. Увеличить средний чек и дополнить кухню
3. Заменить сомелье
4. Снизить затраты на бар

10. Принцип «от легкого к тяжелому» в подборе вин к сету означает:
1. От менее сладкого к более сладкому
2. От менее алкогольного к более алкогольному, от легкого тела к полному
3. От дешевого к дорогому
4. От старого к молодому

Краткие методические указания

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	15	Студент демонстрирует 100% правильных ответов
4	12	Студент демонстрирует от 80 до 100% правильных ответов
3	8	Студент демонстрирует от 60 до 80% правильных ответов
2	5	Студент демонстрирует от 40 до 60% правильных ответов
1	4	Студент демонстрирует от 20 до 40% правильных ответов

5.2 Примерные темы для опроса

1. Разница между сортом винограда и купажом
2. Влияние терруара на стиль вина
3. Роль кислотности, танинов, алкоголя и сладости в балансе вина
4. Технология производства красного, белого и игристого вина (в т.ч. традиционный и акратофорный метод)
5. Методы выдержки (дуб, бетон, сталь, амфора)
6. Основные винные регионы Франции, Италии, Испании, Германии, Нового Света
7. Принципы дегустации: внешний вид, аромат, вкус, финиш
8. Типичные дефекты вина (TCA, оксидация, БА, снифф)
9. Порядок подачи вин в ресторане
10. Правила работы с винной картой: сегментация, наценка, ротация
11. Гастрономические пары: сложные и универсальные сочетания
12. Как обучать персонал продавать вино
13. Законы хранения вина на производстве и в ресторане
14. Менеджмент запасов
15. Правовые аспекты продажи алкоголя РФ

Краткие методические указания

Опрос проводится после прослушивания лекции, позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	4	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией , оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет не владеет информацией не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

5.3 Пример разноуровневых задач и заданий

1. «Слепая дегустация 3 вин»

Задание: студенту вслепую подаются 3 вина (белое, красное, игристое).
1 уровень: определить тип вина и страну.
2 уровень: назвать возможный сорт винограда и регион.
3 уровень: дать рекомендацию по гастрономической паре и цене продажи в ресторане.

2. «Карта цен на вино в ресторанах своего города»

Описание: Провести мини-исследование рынка винного сервиса города (или района). Собрать данные из 5–7 ресторанов разных типов (итальянский, французский, гриль-бар, винный бар, отельный ресторан).

Задачи:

1. Сравнить минимальную и среднюю цену на бокал красного сухого вина.
2. Сравнить наценку на бутылку популярного вина.
3. Определить самые популярные страны и сорта в каждой категории заведений.
4. Сделать вывод: какой тип ресторана предлагает самую выгодную цену для гостя, какой - самую высокую маржу для бизнеса.
5. Дать рекомендацию: какую ценовую стратегию выбрать новому ресторану среднего сегмента.

Форма отчета: таблица + гистограмма сравнения цен + текстовые выводы (1 стр.).

3. «Винная карта как маркетинговый инструмент: сравнительный анализ»

Описание:

Выбрать 3 заведения уровня «выше среднего» в своем городе или найти винные карты онлайн (можно использовать официальные сайты ресторанов Москвы, Санкт-Петербурга, Сочи). Провести анализ структуры и визуального оформления карт.

Задачи:

1. Оценить навигацию (разделы, группировка по странам/сортам/стилям).

2. Выявить, есть ли визуальный акцент на позиции с высокой маржой (например, иконки «выбор сомелье», «вино дня», «гастрономическая пара»).

3. Проанализировать языковые особенности (перевод сортов, регионов, описание вкусов).

4. Сравнить наличие вина по бокалам и формат подачи (наличие раскладки по объемам 125/150/175 мл).

5. Предложить улучшения для каждой карты.

Форма отчета: сравнительная таблица + рекомендации (1,5 стр.).

4. «Анализ рынка вин России: импорт vs локальное производство»

Описание: Используя открытые данные, подготовить аналитическую справку.

Задачи:

1. Определить долю российских вин в ресторанных картах (на примере 3–5 заведений).

2. Сравнить среднюю цену бутылки российского вина в ресторане vs импортного аналога.

3. Выявить 3 ключевых тренда на российском винном рынке за последние 2 года (рост производства, поддержка виноделен, сокращение импорта.

4. Сделать прогноз: будет ли расти доля российских вин в HoReCa через 3 года. Аргументировать.

5. Дать рекомендацию ресторану: сколько позиций российских вин включить в карту (и каких регионов).

Форма отчета: аналитическая записка с 2–3 диаграммами.

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний на практике.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	15	Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой контрольного задания; обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, свободно владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; отлично отвечает на все поставленные вопросы.
4	10	Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой контрольного задания;обнаруживает систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, хорошо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; хорошо отвечает на все поставленные вопросы.
3	6	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой контрольного ; обнаруживает определенное знание материала, и спользовал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недостаточном объеме, слабо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; нетвердо отвечает на все поставленные вопросы.
2	2	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой контрольного задания; не использовал дополнительную литературу и другие информационные источники; слабо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; плохо отвечает на все поставленные вопросы.
1	0	Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой контрольного ; плохо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы.

5.4 Проект

Проект: Разработка винной карты ресторана

Структура проекта:

1. Тип заведения, средний чек, целевая аудитория

2. Концепция и портрет гостя
3. Объем карты (40–60 позиций)
4. Структура винной карты
Разделы: игристые, белые, розовые, красные, десертные, крепленые
Вина по бокалам (отдельный блок)
5. География: Старый Свет / Новый Свет / Россия
6. Ценовые сегменты (например, эконом, основной, премиум)
7. Подбор конкретных вин
Для каждой позиции указать:
Название, производитель, регион, сорт(а), винтаж
Алкоголь, экстрактивность, тело вина
Цена закупки (условно), цена продажи, наценка (%)
Гастрономическая рекомендация (к какому блюду из меню)
8. Винные аксессуары и сервис
Типы бокалов (какое вино в какой бокал)
Температура подачи каждой категории
Декантация (какие вина требуют, сколько времени)
9. Экономическая модель
Маржинальность винной карты (средняя, по категориям)
План оборачиваемости (например, 1.5–2 раза в месяц)
Расчет точки безубыточности по винному отделу (условно)
10. Обучение персонала
Краткий справочник по винам карты для официантов (3–4 ключевые позиции)
Скрипты продаж для 3 типов гостей
11. Продвижение
Акции: «вино дня», «счастливые часы», дегустации
Дизайн этикетки стола с QR-кодом на видео сомелье
12. Защита проекта (презентация 5–7 минут)

Краткие методические указания

Выполнение проекта предполагает проверку качества освоения теоретического материала, умения и навыки его применения. Задание предусматривает разработку винной карты для предприятий города Владивостока, с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность. При выполнении проекта рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое з нание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие ин формационные источники в достаточном объеме, отлично отвечает на все поставленные вопрос ы.
4	15	Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компет енций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает систематическое и глубокое знани е материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информ ационные источники в достаточном объеме, хорошо отвечает на все поставленные вопросы.
3	10	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой проекта; обнаруживает определенное знание материала, использов ал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недостаточно м объеме, слабо отвечает на все поставленные вопросы.
2	5	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой проекта; не использовал дополнительную литературу и другие ин формационные источники; плохо отвечает на все поставленные вопросы.

1	2	Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных ко мпетенций, обозначенных темой проекта; плохо владеет профессиональной терминологией в обл асти представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы.

5.5 Задания для решения кейс-задачи

Кейс 1. «Скандал с престижным вином»
В ресторане гость заказал "Château Margaux" 2005 года за 120 000 руб. После открытия вы замечаете, что уровень вина в бутылке слишком низкий (утечка, «уксусный» запах). Гость возмущен, требует заменить бесплатно и предоставить комплимент за испорченный вечер.
Вопросы:
Какова процедура проверки вина перед подачей?
Ваши действия с поставщиком?
Как сохранить репутацию и лояльность гостя?
Кто несет финансовые потери?

Кейс 2. «Винная карта не продает»
После открытия ресторана вы (сомелье) обнаруживаете: средний чек по вину - 300 руб. (при целевом 900 руб.); оборачиваемость запасов - 0.4 раза в месяц, официанты не предлагают вино, боятся «быть навязчивыми».
Задание: разработать план на 3 месяца:

1. Изменение структуры винной карты (категории, цены, вина по бокалам)
2. Обучение персонала (скрипты, дегустации)
3. POS-материалы и акции (например, «вино дня», «пара недели»)

Кейс 3. «Бой дорогой бутылки в сервисной зоне»
Стажер разбил бутылку "Sassicaia" 2018 года (себестоимость 18 000 руб.). Правила ресторана: материальную ответственность несет сотрудник. Стажер готов уволиться.
Вопросы:
Как поступить с точки зрения HR и менеджмента?
Как страхуются такие риски в винных ресторанах?
Предложите систему обучения безопасности работы с дорогими винами.

Кейс 4. «Аллергия на сульфиты»
Гость заявляет, что ему нельзя вино с сульфитами, требует «вино без консервантов».
Задания:

1. Объясните, реально ли такое вино.
2. Предложите альтернативы (органические, биодинамические вина, виноград без добавленного SO_2).
3. Как оформить этот раздел в винной карте?

Кейс 5. «Замена вина в разгар банкета»
На банкете на 50 человек внезапно закончилось белое вино, которое шло к рыбе. Основной поставщик не может доставить быстро. У вас есть: 10 бутылок Пино-Гри (Альзас), 40 бутылок Совиньон Блан (Новая Зеландия), 5 бутылок Шардоне (Калифорния, выдержанное в дубе)
Вопросы:

1. Какое вино предложить дальше и как объяснить гостям замену?
2. Что сказать шеф-повару (соусы к рыбе)?
3. Как избежать скандала и снижения чека?

Кейс 6. «Гость просит вино по очень низкой цене» Гость говорит: «У вас вино дорогое, дайте что-то красное, но до 1500 руб. за бутылку, к мясу». В карте самое дешевое красное – 2500 руб.
Ваши действия:

1. Предложить вино по бокалам (набрать на сумму

Краткие методические указания

Решение кейс-задач позволяет проверить качество освоения учебной дисциплины, сформированность навыков анализа профессиональных ситуаций, принятия обоснованных решений и аргументации своей позиции.

Кейс-задачи представляют собой описание реальных или приближенных к реальности производственных ситуаций, с которыми сомелье может столкнуться в профессиональной деятельности: конфликты с гостями, проблемы с винными поставками, экономические расчеты, сервисные инциденты, взаимодействие с персоналом и управленческие дилеммы.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студенты при игре демонстрируют сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой задания ролевой игры; обнаруживают всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно владеют профессиональной; подходят к выполнению задания с креативом.
4	7	Студенты при игре в целом демонстрируют сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой ролевой игры; обнаруживают систематическое и глубокое знание материала, хорошо владеют профессиональной терминологией в области представленных исследований; хорошо обыгрывают свои роли.
3	5	Студенты при игре демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; обнаруживают определенное знание материала, слабо владеют профессиональной терминологией, не применили интересный креативных подход при выполнении задания.
2	2	Студенты при игре демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; слабо владеют профессиональной терминологией.
1	0	Студенты при игре демонстрируют неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; плохо владеют профессиональной терминологией, практически нет креативной составляющей при выполнении работы. Со своей ролью не справился.

5.6 Ролевая игра

Пример 1. Консультация гостя у винтажной стойки

Студенты делятся на пары: сомелье и гость.

Гость задает капризные запросы: «красное сухое, но не терпкое, до 5000 руб., к утке».

Сомелье:

Задает уточняющие вопросы

Предлагает 2–3 варианта

Рассказывает о вине (регион, сорт, выдержка)

Обрабатывает возражения

Второй раунд – конфликтная ситуация: вино оказалось с пробкой (ТСА).

Третий раунд – продажа вина по бокалам и рекомендация к десерту.

Пример 2. Трудный гость за дегустационным сетом

Участники: сомелье, гость (задает сложные вопросы), менеджер (наблюдает).

Сценарий: гость заказывает сет из 6 блюд (от устриц до дичи).

Требует подобрать вино к каждому блюду, но ограничивает бюджет: 5000 руб. на 4 бокала (не бутылки).

Заявляет: «Шардоне не люблю, Пино-нуар считаю «пустым»».

Задает вопрос: «Почему у вас в карте нет полусладких вин? Это ошибка».

Задачи сомелье:

Подобрать 4 вина по бокалам (или 1 бутылка + доп. бокалы).

Обойти ограничения по сортам.

Объяснить полусладкие вина и предложить альтернативу (например, рислинг с остаточным сахаром).

Закрыть продажу с повышением среднего чека (дополнительное вино к сыру).

Пример 3. Инспекция Роспотребнадзора / лицензия

Персонажи: сомелье, инспектор (преподаватель), администратор.

Ситуация: проверка документов на вино.

Проблемы:

Нет маркировки на двух бутылках

В карте указан винтаж, а в наличии – другой

Не заполнен журнал температуры в винном шкафу

Задание сомелье:

Грамотно ответить на замечания

Предложить план исправлений

Избежать штрафа для ресторана

Пример 4. Обучение официанта: как продать вино по бокалам

Роли: сомелье (тренер), официант (студент), гость (преподаватель).

Этапы:

Сомелье обучает официанта трем скриптам:

Подход к столу с винной картой

Вопросы для выявления предпочтений гостя

Техника «поднятие чека» (предложить более дорогой бокал или бутылку)

Официант проигрывает с гостем 2 сценария:

Гость хочет «просто бокал красного»

Гость говорит «дорого, дайте самое дешевое»

Сомелье дает обратную связь.

Краткие методические указания

Ролевая игра позволяет проверить качество освоения учебной дисциплины.

Необходимо разделиться на группы, выполнить условия игры. При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	15	Студенты при игре демонстрируют сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой задания ролевой игры; обнаруживают всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно владеют профессиональной; подходят к выполнению задания с креативом.
4	10	Студенты при игре в целом демонстрируют сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой ролевой игры; обнаруживают систематическое и глубокое знание материала, хорошо владеют профессиональной терминологией в области представленных исследований; хорошо обыгрывают свои роли.
3	8	Студенты при игре демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; обнаруживают определенное знание материала, слабо владеют профессиональной терминологией, не применили интересный креативных подход при выполнении задания.
2	4	Студенты при игре демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; слабо владеют профессиональной терминологией.
1	0	Студенты при игре демонстрируют неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; плохо владеют профессиональной терми

		нологией, практически нет креативной составляющей при выполнении работы. Со своей ролью не справился.

5.7 Пример практических (ситуационных) задач

Задание 1. Классификация вин

Инструкция: перед вами выдержка из винной карты ресторана «Название». Внимательно изучите список и распределите вина по следующим категориям и занесите в таблицу.

№	Название вина	Цвет	Сахар	Страна
1	Chianti Classico DOCG, Castello di Albola			
2	Chardonnay Reserva, Concha y Toro			
3	Côtes du Rhône AOC, E. Guigal			
4	Prosecco DOC, Zonin			
5	Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi			
6	Gewürztraminer, Hugel			

Задание 2. Работа со схемами производства различных типов вина

Перед вами упрощённые схемы производства трёх типов вина: красного,

белого и игристого. Ваша задача: соотнести каждый этап с правильным типом вина (отметьте галочкой) и

ответить на вопросы после схем.

Этап	Красное вино	Белое вино	Игристое вино
Сбор винограда			
Отделение гребней			
Дробление			
Мацерация (на кожице)			
Брожение			
Прессование			
Выдержка			
Вторичное брожение			
Розлив по бутылкам			

Здание 3. Гость заказывает дорогое бордо 2005 года. При открытии вы чувствуете легкий запах пробки. Ваши действия.

Задание 4. Винный запас ресторана: 40 позиций, из них 15 не продаются больше 3 месяцев. Как пересмотреть карту и предложить персоналу мотивацию?

Задание 5. Управляющий требует увеличить оборот вина по бокалам на 30% за месяц. Ваш план.

Здание 6. Гость говорит: «Я не разбираюсь в вине, но хочу что-то интересное к стейку рибай за 3000 руб.». Ваш алгоритм подбора.

Краткие методические указания

Решение практических задач и разбор профессиональных ситуаций позволяет проверить качество освоения учебной дисциплины, сформированность прикладных умений, способность применять теоретические знания в условиях, приближенных к реальной профессиональной деятельности сомелье.

Практические задачи и ситуации представляют собой конкретные профессиональные вызовы, с которыми сомелье сталкивается ежедневно: расчет себестоимости порции вина, составление винной карты под заданный бюджет, подбор гастрономических пар, сервировка стола для винной дегустации, определение дефектов вина по органолептическим признакам, расчет оптимальной наценки и маржинальности, планирование закупок с учетом оборачиваемости запасов.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной темат ике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную про

		граммой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно в ладеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	15	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной темат ике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную про граммой, в целом владеет профессиональной информацией , оперирует приобрет енными знаниями и умениями.
3	10	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематик е, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомен дованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует при обретенными знаниями и умениями.
2	5	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предло женной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную лите ратуру, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владее т всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	2	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной темат ике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не пр овел анализ информационных источников сети Интернет не владеет информацие й не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.