

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
(МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ**

**Б1.В.ОД.13 МЕНЕДЖМЕНТ ВИН И КРЕПКИХ НАПИТКОВ**

---

*наименование дисциплин (модуля)/практики*

**Автор:** Баликеева Ф.Р., кандидат сельскохозяйственных наук

**Код и наименование направления подготовки, профиля:** 38.03.02 – Менеджмент  
направленность (профиль) "Гостиничное и ресторанное дело"

**Квалификация (степень) выпускника:** Бакалавр

**Форма обучения:** Очная

**Цель освоения дисциплины:**

Сформировать у студентов способность осуществлять оперативное управление операционной деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

**План курса:**

**Тема 1. Основы ампелографии.**

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

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

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

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

Болезни, пороки и недостатки вин.

**Тема 3. Правила дегустации алкогольных напитков.**

Сенсорный анализ различных напитков, Последовательность оценки вин.

**Тема 4. Классификация российских вин.**

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

**Тема 5. Гастрономические сочетания.**

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

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

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

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

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

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

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

#### **Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:**

**В ходе реализации дисциплины Б1.В.ОД.13 «Менеджмент вин и крепких напитков» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:**

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Зачет проводится в виде устного опроса.

#### **Основная литература:**

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