АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.13 ВИННАЯ ПОЛИТИКА РЕСТОРАНА

Автор: доцент кафедры, к.с/х.н Баликоева Ф.Р.

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

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:
Сформировать способность выявлять тенденции потребительского рынка, проводить мониторинг конкурентной среды, оценивать реакцию рынка и гостей на концепцию предприятия питания

План курса:

Тема 1.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 2. 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 3. 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 4. Правила хранения и учета алкогольной продукции.

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

Тема 5. 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.13 «Винная политика ресторана» 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. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина.М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.