АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.ДВ.03.02 ШКОЛА БАРИСТА (КОФЕЙНЫЙ СОМЕЛЬЕ)

Авторы: Ф.Р.Баликоева, к.с/х.н., доцент кафедры, декан факультета И.О.Бухаров

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 принимать управленческие решения в области ресторанных услуг; способность к достижению цели через рациональную организацию материальных, трудовых и информационных ресурсов в сфере ресторанного бизнеса

План курса:

Тема 1. География кофе и кофейный пояс земли.
Ботанические сорта кофе, особенности выращивания и сбора кофейных зерен, характеристики моносортов кофе, блендированного кофе и миксов.

Тема 2. Оборудование, инструменты и посуда.
Принципы и методы эксплуатации типовых кофемашин; необходимые инструменты для выбранных рецептур приготовления; посуда для подачи кофейных напитков. Назначение инструментов, используемых во время приготовления напитков, наименование и объемы заполнения кофейной посуды.

Тема 3. Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки.
Подбор сырья для проведения различных видов обжарки, определение букета и аромата кофейного зерна, подбор моносортов и блендов. Органолептические показатели качества сырья, используемого при изготовлении кофе и кофейных напитков.

Тема 4. Принципы работы и обслуживание кофе-машины.
Подготовка оборудования к эксплуатации; эксплуатации различных видов оборудования (эспрессо-машина, кофемолка).

Тема 5. Технологии приготовления и правила подачи напитков.
Техника темперовки. Алгоритмы темперовки, их преимущества и недостатки. Приготовление эспрессо. Приготовление кофейных напитков на основе молока.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 «Школа бариста (Кофейный сомелье)» 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.