АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.04 ВИННЫЙ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Авторы: декан факультета Бухаров И.О., 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 применять методы определения требований потребителей к продукции и оказанию услуг предприятия питания, составлять документацию для обеспечения требований потребителей к продукции и оказанию услуг, анализировать жалобы и претензии к качеству продукции, работ и оказанию услуг, осуществлять работы по управлению качеством процессов производства и оказания услуг

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

Тема 4. 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.04 «Винный и гастрономический менеджмент» 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