АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.ДВ.03.01 ШКОЛА ЧАЙНОГО МАСТЕРСТВА (ЧАЙНЫЙ СОМЕЛЬЕ)

Авторы–составители: декан факультета И.О.Бухаров, ст.преподаватель Миронов С.К.

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. Происхождение чая.
История развития чайной культуры. География распространения чая

Тема 2. Классификация чая.
Традиционный китайский и европейский вариант. Базовая китайская классификация. Особенности. Сравнительные характеристики.

Тема 3. Виды и сорта чая.
Критерии определения качества чая. Аксессуары для заваривания чая.

Тема 4. Чай и здоровье.
Виды чая и их влияние на организм человека. Классические способы заваривания чая: восточный и европейский.

Тема 5. Способы приготовления чая.
Способы приготовления чая и их особенности. Техника приготовления чая в духе китайской чайной культуры.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Школа чайного мастерства (Чайный 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.