

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.2 «Напитки в культуре разных стран»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) изучение истории и особенностей употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков;
- б) классификацию и технологию алкогольных напитков;
- в) правила сочетания алкогольных напитков между собой и с блюдами;
- г) историю и особенности наиболее популярных в российском ресторанном бизнесе кухонь народов мира.

2. Содержание дисциплины «Напитки в культуре разных стран»

История возникновения популярных алкогольных и безалкогольных напитков.

Особенности употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков в кухнях народов разных стран.

Классификация и технология приготовления дистилляционных напитков.

Классификация и технология приготовления безалкогольных напитков.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) историю и особенности употребления различных алкогольных и безалкогольных напитков;
- б) классификацию алкогольных напитков;
- в) правила сочетания алкогольных напитков между собой и с блюдами;
- г) историю и особенности наиболее популярных в российском ресторанном бизнесе кухонь народов мира.

2) Уметь:

- а) ориентироваться в закономерностях развития ресторанного рынка, его особенностях; производить грамотную презентацию блюд и напитков;
- б) применять на практике навыки обращения со стеклом, посудой, приборами ресторана;

3) Владеть:

- а) техникой продаж в ресторанном бизнесе; навыками подачи различных блюд и напитков;
- в) методами организации рабочего места официанта, бармена, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник