

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Винный этикет
Содержание	Общая классификация алкогольных напитков; крепкие спиртные напитки; классификация вин; правила и особенности составления винной карты; чтение винной этикетки; правила и особенности составления винной карты; основы дегустации вин; подготовка бутылки к подаче; оптимальные температуры подачи различных вин и способы охлаждения и нагрева; посуда и аксессуары для организации винного этикета; «Марьяж» - сочетание вин и блюд
Результаты освоения дисциплины	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г. - Электрон. текстовые данные. - М.: Дашков и К, 2016. - 248 с.
Дополнительная литература	1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с