

Б1.В.21.ДВ.02.02 Культура потребления алкогольных напитков

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины на формирование теоретических знаний и практических навыков в области классификации напитков, чтения этикеток, правил и техники проведения дегустации алкогольных напитков, чая и кофе, определения их качества на основе оценки органолептических показателей, выявления дефектов, определения сочетаемости с блюдами

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-4ПК-1 - Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: общие правила проведения дегустаций: типы и виды дегустаций; факторы, влияющие на профессионализм дегустаторов; требования к помещению и времени проведения дегустации; виды дегустационной посуды; методы оценки сенсорных способностей; терминологический словарь дегустатора напитков; теоретические основы дегустации спиртных напитков: виды национальных спиртных напитков и особенности их производства, обуславливающие типичные органолептические свойства; правила подготовки спиртных напитков к дегустации, особенности дегустационной посуды, температуру подачи, последовательность и правила оценки органолептических показателей, основные дескрипторы вкуса и аромата, типичные дефекты, присущие некачественной продукции; теоретические основы дегустации винодельческой продукции: классификацию вин и коньяков; правила оформления этикеток; правила подготовки вин к дегустации; роль укупорочных средств в обеспечении качества вин; требования к дегустационной посуде; последовательность подачи образцов при проведении дегустации; правила оценки внешнего вида, вкуса, аромата и букета; балльные шкалы, используемые в международной практике оценки вин; характеристику типичных дефектов и причины их возникновения; классические сочетания вин с блюдами; винные аксессуары; теоретические основы дегустации пива: типы и сорта пива, особенности сырья и технологии, влияющие на формирование органолептических показателей; правила проведения органолептического анализа отдельных показателей пива и их взаимосвязь с качеством напитка;

уметь: читать и понимать этикетки спиртных напитков, вин, коньяков, пива; определять стиль и качество напитков по данным маркировки; различать типичные характеристики внешнего вида, вкуса и аромата, присущие качественным напиткам; выявлять недопустимые дефекты спиртных напитков, вин; давать описательную характеристику

органолептическим показателям напитков, используя терминологический словарь дегустатора;

владеть: навыками подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации; первичными навыками профессиональной оценки органолептических показателей в ходе проведения дегустации спиртных напитков, вин, коньяков, пива.