

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ООО «Академия вина»
Виноградова Т.А.
Приказ №2-06-2020
от «27» мая 2020 года



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации**

«Сомелье / Кавист»

Санкт-Петербург.
2020 год

Содержание

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сомелье / Кавист»

Наименование	№ стр.
Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации	1
1. Область применения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации	3
2. Место программы в структуре ООО «Академия Вина»	3
3. Цели и задачи программы	3
4. Сроки реализации	4
5. Учебный план	4
6. Календарный график учебного процесса	5
7. Форма итоговой аттестации	6
8. Условия реализации	7
9. Учебные модули программы	7
Модуль 1. Основы дегустации. Вино и гастрономия.	7
Модуль 2. Факторы, влияющие на стиль и качество вина	8
Модуль 3. Виноделие стран Нового Света	9
Модуль 4. Виноделие Франции	10
Модуль 5. Виноделие Австрии и Германии	11
Модуль 6. Виноделие Италии	11
Модуль 7. Виноделие Испании и Португалии	12
Модуль 8. Виноделие Восточной Европы	12
Модуль 9. Крепленые вина и крепкие спиртные напитки	13
Модуль 10. Безалкогольные напитки	13
Модуль 11. Винный сервис и психология продаж	14
Модуль 12. Итоговая аттестация	14
10. Учебно-методическая литература	15

1. Область применения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

1.1 Реализация дополнительного профессионального образования сотрудников организаций обслуживания гостей вином и прочими напитками и персонала различных подразделений торговли, работающих в области реализации алкогольной продукции.

2. Место программы в структуре ООО «Академия Вина»

2.1 Программа повышения квалификации «Сомелье / Кавист» предназначена для дополнительного профессионального образования линейного персонала супермаркетов и других подразделений торговли.

2.2 Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

2.2.1 Освоение системы базовых знаний, необходимых для выявления и удовлетворения потребностей потребителей.

2.2.2 Овладение навыками работы с новыми алкогольными напитками, с особенностями их предпродажной подготовки, хранения и реализации.

2.2.3 Развитие познавательных интересов, интеллектуальных способностей путем освоения энологической культуры.

2.2.4 Воспитание ответственного отношения к соблюдению правил, этических и правовых норм розничной торговли.

2.2.5 Приобретение опыта использования современных технологий в индивидуальном подходе при работе с потребителем.

2.2.6 Осуществлять действия, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач.

2.2.7 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

3. Цели и задачи программы

3.1. Программа предназначена для достижения следующих целей:

3.1.1 Сформировать азы энологической культуры и привить ее потребителям.

3.1.2 Обучить энологическому языку и применению его на практике при работе в системе розничной торговли.

3.1.3 Научить навыкам чтения этикеток вин и крепких спиртных напитков, по полученной информации оценивать алкогольные напитки.

3.1.4 Осуществлять дегустационный анализ алкогольных напитков, оценивать их потенциал и возможные сроки хранения и реализации.

3.1.5 Использовать дегустационный анализ в профессиональной деятельности.

3.1.6 Научить работать с развитием вкусовых навыков у клиентов розничной сети.

3.2. В результате изучения программы обучающийся должен:

3.2.1 Знать и понимать:

3.2.1.1 Различные подходы к выявлению и удовлетворению потребностей покупателей.

3.2.1.2 Оценивать и прогнозировать на дегустационном материале тенденции развития вин и степень развитости на момент дегустации.

3.2.1.3 Объяснять особенности производства разных видов вин, таких как: красные, белые, розовые, игристые, крепленые и пр.

- 3.2.1.4 Описывать первичные, вторичные и третичные ароматы вин.
- 3.2.1.5 Определять сортовой состав вин.
- 3.2.1.6 Называть и показывать основные возрастные характеристики коньяков, арманьяков и прочих крепких спиртных напитков.
- 3.2.2 Уметь:
 - 3.2.2.1 Выявлять и удовлетворять потребности покупателей.
 - 3.2.2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже.
 - 3.2.2.3 Осуществлять ротацию товаров в торговом зале.
 - 3.2.2.4 Правильно оценивать качество и маркировать новую отечественную и импортную продукцию.
 - 3.2.2.5 Использовать в своей работе основные методы мерчандайзинга.
 - 3.2.2.6 Соблюдать правила техники безопасности.
- 3.2.3 Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для:
 - 3.2.3.1 Эффективной организации рабочего места.
 - 3.2.3.2 Эффективной работы предприятия

4. Сроки реализации

- 4.1 Срок освоения программы - 252 академических часа (45 минут) на базе полученного / получаемого высшего и (или) среднего профессионального образования.
- 4.2. Режим занятий: 4 академических часа в день, 3 дня в неделю, на протяжении 21 недели.

5. Учебный план

- 5.1. Профессиональный стандарт «Сомелье / Кавист», рег. номер 465, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 года под №283Н.
- 5.2 Профессиональный стандарт «Сомелье / Кавист» разработан для организаций обслуживания гостей вином и прочими напитками (код вида профессиональной деятельности – 33.06).
- 5.3. Основная цель этого вида профессиональной деятельности – обеспечение качественного обслуживания гостей предприятий питания вином, крепкими спиртными напитками, пивом, минеральной водой и прочими напитками
- 5.4. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сомелье / Кавист» предназначена для повышения профессионального уровня сотрудников по следующим должностям, но не ограничиваясь:
 - 5.4.1 Руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц (код ОКЗ 1225)
 - 5.4.2 Руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц (код ОКЗ 1315)
 - 5.4.3 Прочий торгово-коммерческий персонал, не вошедший в другие группы (код ОКЗ 3429)
 - 5.4.4 Руководители учреждений, организаций и предприятий (код ОКЗ 1210)
- 5.5. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сомелье / Кавист» предназначена для дополнительного профессионального

образования лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

5.6. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сомелье / Кавист» имеет следующий учебный план:

№	Наименование	Всего, ак.час.	в том числе		Форма Контроля
			Лекции	практ. занятия	
1	Основы дегустации. Вино и гастрономия.	20	20	-	Тест
2	Факторы, влияющие на стиль и качество вина	12	12	-	Тест
3	Виноделие стран Нового Света	36	32	4	Тест
4	Виноделие Франции	56	52	4	Тест
5	Виноделие Австрии и Германии	8	8	-	Тест
6	Виноделие Италии	40	36	4	Тест
7	Виноделие Испании и Португалии	20	20	-	Тест
8	Виноделие Восточной Европы	4	4	-	Тест
9	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки	20	20	-	Тест
10	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки	8	8	-	Тест
11	Винный сервис и психология продаж	16	12	4	Тест
12	Итоговая аттестация	12	-	12	
Всего по программе		252			

6. Календарный график учебного процесса

6.1 Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации имеет следующий календарно-учебный график:

6.1.1 Продолжительность обучения по программе – 252 академических часа.

6.1.2 Продолжительность учебной недели – 3 дня.

6.1.3 Время проведения занятий с 10.00 до 13.30

6.1.4 Продолжительность учебного периода – 21 неделя

6.1.5 Продолжительность учебного дня – 4 академических часа, с одним перерывом – 30 минут.

№ недели	1 день недели с 10.00 до 13.30 перерыв 30 минут	2 день недели с 10.00 до 13.30 перерыв 30 минут	3 день недели с 10.00 до 13.30 перерыв 30 минут
1	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 1	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 2	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 3
2	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 4	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 5	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Часть 1
3	Факторы, влияющие	Факторы, влияющие	Виноделие стран

	на стиль и качество вина. Часть 2	на стиль и качество вина. Часть 3	Нового Света. Часть 1
4	Виноделие стран Нового Света. Часть 2	Виноделие стран Нового Света. Часть 3	Виноделие стран Нового Света. Часть 4
5	Виноделие стран Нового Света. Часть 5	Виноделие стран Нового Света. Часть 6	Виноделие стран Нового Света. Часть 7
6	Виноделие стран Нового Света. Часть 8	Виноделие стран Нового Света. Практич. Работы	Виноделие Франции. Часть 1
7	Виноделие Франции. Часть 2	Виноделие Франции. Часть 3	Виноделие Франции. Часть 3
8	Виноделие Франции. Часть 3	Виноделие Франции. Часть 4	Виноделие Франции. Часть 4
9	Виноделие Франции. Часть 4	Виноделие Франции. Часть 4	Виноделие Франции. Часть 5
10	Виноделие Франции. Часть 6	Виноделие Франции. Часть 7	Виноделие Франции. Часть 8
11	Виноделие Франции. Практич. Работы	Виноделие Австрии и Германии. Часть 1	Виноделие Австрии и Германии. Часть 2
12	Виноделие Италии. Часть 1	Виноделие Италии. Часть 2	Виноделие Италии. Часть 2
13	Виноделие Италии. Часть 2	Виноделие Италии. Часть 2	Виноделие Италии. Часть 3
14	Виноделие Италии. Часть 3	Виноделие Италии. Часть 4	Виноделие Италии. Часть 5
15	Виноделие Италии. Практич. Работы	Виноделие Испании и Португалии. Часть 1	Виноделие Испании и Португалии. Часть 2
16	Виноделие Испании и Португалии. Часть 3	Виноделие Испании и Португалии. Часть 4	Виноделие Испании и Португалии. Часть 5
17	Виноделие Восточной Европы	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 1	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 2
18	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 3	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 4	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 5
19	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Часть 1	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Часть 2	Винный сервис и психология продаж. Часть 1
20	Винный сервис и психология продаж. Часть 2	Винный сервис и психология продаж. Часть 3	Винный сервис и психология продаж. Практич. Работы
21	Итоговая аттестация. Тестирование	Итоговая аттестация. Защита проекта	Итоговая аттестация. Экзамен

7. Форма итоговой аттестации

7.1 Контроль успеваемости обучающихся по Дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Сомелье-кавист» - важнейшая форма

контроля образовательной деятельности, включающая в себя целенаправленный систематический мониторинг освоения обучающимися программы в целях:

7.1.1 получения необходимой информации о выполнении обучающимися дополнительной профессиональной программы;

7.1.2 оценки уровня знаний, умений и приобретенных (усовершенствованных) обучающимися компетенций.

7.2 Итоговая аттестация проводится в соответствии с требованиями, установленными Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

7.3. Освоение дополнительной профессиональной программы завершается итоговой аттестацией.

7.4. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

7.5. Итоговая аттестация проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

7.6. Лицам, успешно освоившим программу дополнительного профессионального образования и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации – Диплом о профессиональной переподготовке.

7.7. Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию, а также лицам, часть программы и (или) отчисленным в ходе освоения программы, выдается сертификат об обучении или о периоде обучения.

8. Условия реализации

9.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению и реализации дисциплины.

9.2 Реализация дисциплины требует наличия учебного класса, оборудованного:

9.2.1 Рабочие места учащихся (столы-стулья).

9.2.2 Автоматизированное рабочее место преподавателя (стол-стул, компьютер с установленным программным обеспечением).

9.2.3 Шкаф для хранения методических пособий.

9.2.4 Настенные наглядные пособия

9.3 Технические средства обучения:

9.3.1 Компьютер

9.3.2 Проектор

9.3.3 Доска / интерактивная доска

9. Учебные модули программы

Модуль 1.

«Основы дегустации. Вино и гастрономия»

1 Срок освоения данной дисциплины - 20 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Систематический подход к дегустации вина. (4 академических часа).
Определение вина. Химия вина.

Преимущества систематизированного подхода к дегустации. Внешний вид вина: прозрачность, блеск, насыщенность и оттенок цвета, подвижность. Аромат вина: оценка качества аромата - возможные виды дефектов вина, интенсивность аромата и ароматические характеристики. Вкус вина: содержание сахара, уровень кислотности, танинов, тельность, содержание алкоголя, баланс, вкусовые характеристики, продолжительность и направленность послевкусия. Выводы о качестве вина и потенциале к выдержке, рекомендации по температуре подачи, форме бокалов и гастрономическому сопровождению. Базовый дегустационный словарь.

2.2 Часть 2. Нос вина. (4 академических часа).

Колесо ароматов. Группы ароматов по происхождению – первичные, вторичные, третичные.

2.3 Часть 3. Вино и гастрономия. (4 академических часа).

Основные принципы подбора блюд к разным типам винам. Основные вкусы: сладкое, кислое, горькое, соленое и умами. Правила сервировки и подачи вина.

2.4 Часть 4. Сыры (4 академических часа).

Сочетаемость вин и разных видов сыров, сравнительная дегустация.

Модуль 2.

«Факторы, влияющие на стиль и качество вина»

1 Срок освоения данной дисциплины - 12 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Сорты винограда. (4 академических часа).

Сорт винограда, как один из факторов, влияющих на стиль и качество вина.

Определение сорта винограда (семейство – род – вид – сорт). Понятия скрещивание и гибрид. Строение виноградной лозы. Строение ягоды винограда.

Различные подходы к классификации сортов винограда: белые и черные, столовые и технические, международные и автохтонные. Основные сорта винограда, используемые в современном виноделии.

2.2 Часть 2. Выращивание винограда. (4 академических часа).

Особенности выращивания винограда, как один из факторов, влияющих на стиль и качество вина. Климатические и погодные характеристики участков

(температура, освещенность, влажность), рельеф и почвы. Работы на винограднике – урожайность, плотность посадки лоз, формы подвязок лозы, годичный жизненный цикл виноградной лозы. Заболевания и вредители.

Устойчивое виноградарство, органическое, биодинамическое и натуральное виноделие.

2.3 Часть 3 Производство вина. (4 академических часа).

Основные этапы производства белых, красных, розовых. Особенности ручного и машинного сбора винограда. Суть процесса ферментации. Применение различных емкостей для брожения и выдержки вина. Яблочно-молочная ферментация. Вино и время – потенциал жизни различных типов вин. Условия хранения вина.

Основные этапы производства игристых вин. Классификация вин по содержанию углекислого газа. Классический и резервуарный способы производства, их влияние на стиль и качество вина.

Основные способы производства сладких вин. Классификация вин по содержанию сахара.

Модуль 3.

«Виноделие стран Нового Света»

1 Срок освоения данной дисциплины - 36 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Виноделие Чили. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.2 Часть 2. Виноделие Аргентины. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.3 Часть 3. Виноделие Северной Америки. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.4 Часть 4. Виноделие Южной Африки. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.5 Часть 5. Виноделие Австралии. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.6 Часть 6. Виноделие Новой Зеландии. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.7 Часть 7. Виноделие России. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.8 Часть 8. Виноделие Грузии и Армении. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.9. Практические работы. (4 академических часа).

2.9.1 Определение сорта винограда по сортовым характеристикам.

2.9.2 Развертывание дегустации на примере белого, красного и розового вина одного или нескольких регионов.

2.8.3 Определение винодельческого региона по вкусовым характеристикам вина.

Модуль 4.

«Виноделие Франции»

1 Срок освоения данной дисциплины - 56 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Общая характеристика французского виноделия. (4 академических часа).

История возникновения французского виноделия. Винное законодательство страны. Классификация французских вин: вина столовые, местные и наименования, контролируемые по происхождению. Основные винодельческие регионы Франции.

2.2 Часть 2 Виноделие Эльзаса. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.3 Часть 3. Виноделие Бордо. (12 академических часов).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.4 Часть 4. Виноделие Бургундии и Божоле. (16 академических часов).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.5 Часть 5. Виноделие Долины Луары. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.6 Часть 6. Виноделие Долины Роны. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.7 Часть 7. Виноделие Шампани. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.8 Часть 8. Виноделие Юга Франции. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.9 Практические работы. (4 академических часа).

- 2.9.1 Определение сорта винограда по сортовым характеристикам.
- 2.9.2 Развертывание дегустации на примере белого, красного и розового вина одного или нескольких регионов.
- 2.9.3 Определение винодельческого региона по вкусовым характеристикам вина.

Модуль 5.

«Виноделие Австрии и Германии»

1 Срок освоения данной дисциплины - 8 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Виноделие Австрии. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.2 Часть 2. Виноделие Германии. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

Модуль 6.

«Виноделие Италии»

1 Срок освоения данной дисциплины - 40 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Общая характеристика итальянского виноделия. (4 академических часа).

История возникновения итальянского виноделия. Винное законодательство страны. Классификация итальянских вин: вина столовые, местные и наименования, контролируемые по происхождению. Основные винодельческие регионы Италии.

2.2 Часть 2. Северной Италии. (16 академических часов).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.3 Часть 3. Виноделие Тосканы. (8 академических часов).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.4 Часть 4. Виноделие Центральной Италии (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.5 Часть 5. Виноделие Юга Италии. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.6 Практические работы. (4 академических часа).

2.6.1 Определение сорта винограда по сортовым характеристикам.

2.6.2 Развертывание дегустации на примере белого, красного и розового вина одного или нескольких регионов.

2.6.3 Определение винодельческого региона по вкусовым характеристикам вина.

Модуль 7.

«Виноделие Испании и Португалии»

1 Срок освоения данной дисциплины - 20 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Общая характеристика испанского виноделия. (4 академических часа).

История возникновения испанского виноделия. Винное законодательство страны. Классификация итальянских вин: вина столовые, местные и наименования, контролируемые по происхождению. Основные винодельческие регионы Испании.

2.2 Часть 2. Северо-Запада Испании. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.3 Часть 3. Виноделие Северо-Востока Испании. (4 академических часов).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.4 Часть 4. Виноделие Центральной Испании (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

2.5 Часть 5. Виноделие Португалии. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

Модуль 8

«Виноделие Восточной Европы»

1 Срок освоения данной дисциплины - 4 академических часа.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Виноделие Восточной Европы. (4 академических часа).

Физико-географическое положение. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности

регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

Модуль 9

«Крепленые вина и крепкие спиртные напитки»

1 Срок освоения данной дисциплины - 20 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Крепленые вина. (4 академических часа).

Основные принципы производства крепленых вин. Основные регионы и области производства крепленых вин. Типы хересов и портвейнов. Сравнительные дегустации различных типов крепленых вин.

2.2 Часть 2. Крепкие спиртные напитки. (4 академических часа).

Дистилляция и ректификация. Классификация крепких напитков по типам сырья для производства. Невыдержанные дистилляты: джин, полугар, граппа, фруктовые дистилляты.

2.3 Часть 3. Крепкие спиртные напитки на основе винограда. (4 академических часов).

Определение понятия бренди. Коньяк – самый известный виноградный бренди.

История напитка. Территориальное деление региона производства коньяка.

Основные этапы производства коньяка. Маркировка коньяков по возрасту.

Традиции употребления коньяка, принципы дегустации. Ведущие производители коньяка. Основные отличия в производстве коньяка и арманьяка.

2.4 Часть 4. Виски (4 академических часа).

История напитка. Классификация виски по технологии производства и сырью.

География производства виски. Регионы производства шотландского виски и основные производители. Ирландский, американский, канадский и японский виски.

Традиции употребления виски, принципы дегустации. Ведущие производители.

2.5. Часть 5. Крепкие напитки на основе текилы и агавы. (4 академических часа).

Ром, текила, Мескаль. Особенности производства и классификации. Ведущие производители

Модуль 10

«Слабоалкогольные и безалкогольные напитки»

1 Срок освоения данной дисциплины - 8 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Пиво. (4 академических часа).

Сырье для производства пива. Классификация пива по типу брожения. Основные страны-производители пива. Немецкие сорта пива. Английские сорта пива.

Бельгийские сорта пива. Роль монахов в истории пивоварения. Традиции употребления пива, принципы дегустации.

2.2 Часть 2. Чай и кофе. (4 академических часа).

История чая. Ботаника, подвиды чайного растения. Основные виды чая по степени ферментации. Технология производства по видам. Традиции употребления чая в разных странах.

История кофе. Ботаника: арабика и робуста. Основные способы приготовления

кофе, метод Эспрессо.

Модуль 11

«Винный сервис и психология продаж»

1 Срок освоения данной дисциплины - 16 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Продажа – это искусство общения. (4 академических часа).

Что такое продажа. Отношение к продажам. Кто такой продавец? 2 в 1 – сомелье и продавец. Личный стиль. Трансляция цели и миссии компании. Продажа как целостный процесс. Этапы продажи.

Общение – виды, структура, уровни. Функция общения в продажах. Потребности.

Теории потребностей и мотивации. Методы определения потребности.

Правильные вопросы как залог успеха. Общение как контакт. Вербальные и невербальные средства общения. Дистанция, каналы общения, активное слушание. Индивидуальный подход к клиентам.

2.2 Часть 2. Презентация товара. (4 академических часа).

Работа с ценой – цена и субъективная ценность. Принципы проведения презентации. Знание продукта. Презентация товара. Язык и способы описания – аудиальные, кинестетические и визуальные аспекты. Характеристики товара и их соотношение с потребностями клиента.

2.3 Часть 3. Работа с возражениями. (4 академических часа).

Возможности работы с возражениями клиентов. Эмпатическое слушание и возражение. Восприятие клиентов без стереотипов. «Нет» клиента – отказ или возражение? Слишком высокая цена для клиента.

Разрешение конфликтов. Знание этикета – гарантия не возникновения конфликтов. Функциональные и дисфункциональные конфликты. Преодоление конфликта и стратегии поведения в конфликте. Уверенное, неуверенное и агрессивное поведение. Отношение к критике. Профилактика стресса.

Повторение и обобщение – структура общения в продаже и этапы процесса продажи. Подведение итогов работы.

2.4 Практические работы. (4 академических часа).

2.5.1 Самостоятельная работа по теме: «Презентация товара».

2.5.2 Самостоятельная работа по теме: «Разрешение конфликтов».

2.5.3 Самостоятельная работа по теме: «Работа с возражениями».

2.5.4 Игры, упражнения, задания для ассимилирования полученного теоретического материала и закрепления практических навыков по каждому теоретическому блоку.

Модуль 12

«Итоговая аттестация»

1 Срок освоения данной дисциплины - 12 академических часов.

2 Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1 Часть 1. Итоговый тест. (4 академических часа).

2.2 Часть 2. Защита проекта. (4 академических часа).

2.3 Часть 3. Экзамен. (4 академических часа).

10. Учебно-методическая литература

- 10.1. Гелибтерман Л.В. «Винная азбука». – М.: Изд. «Жигульского», 2003
- 10.2 Григорьева А. «Вина Бордо». – М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 10.3. Кауфман М.А. «Вина Чили. Взгляд из России». – М.: Изд. «Жигульского», 2003
- 10.4 Оз Кларк «Винная энциклопедия». – М.: Изд. «Жигульского», 2005
- 10.5 Род Филлипс «История вина». – М.: ЗАО «ББПГ», 2004
- 10.6 Стивенсон Т. «Вино. Новая энциклопедия от Sotheby's». - М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 10.7 Тузмухамедов Э.Р. «Шотландский виски». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 10.8 Тузмухамедов Э.Р. «Крепкие спиртные напитки мира». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 10.9 Хью Джонсон «Большая винная энциклопедия». - М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 10.10 Хью Джонсон, Дженсис Робинсон «Вино: Атлас мира». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 10.11 Евтихов О.В. «Практика психологического тренинга». – СПб.: «Речь», 2007
- 10.12 Максимов В.Е. «Коучинг от А до Я. Возможно все». – СПб.: «Речь», 2004
- 10.13 Рамендик Д.М. «Тренинг личностного роста». – М.: «Форум», 2008
- 10.14 Джексон П. «Импровизация в тренинге». – СПб.: «Питер», 2002
- 10.15 Томсон П. «Самоучитель общения». – СПб.: «Питер», 2001