

Генеральный директор ООО «Академия вина»
Виноградова Т.А.
от « 09 » сентября 2021 года



версия онлайн 1.0

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной переподготовки**

«Сомелье / Кавист»

Санкт-Петербург.
2021 год



Оглавление

1. Область применения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки.....	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 учебного процесса.....	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».....	8
Модуль 4. «Виноделие Франции».....	9
Модуль 5. «Виноделие Италии».....	10
Модуль 6. «Виноделие Испании и Португалии».....	11
Модуль 7. «Виноделие Австрии и Германии».....	11
Модуль 8 «Крепленые вина и крепкие спиртные напитки».....	12
Модуль 9 «Винный сервис и психология продаж».....	12
10. Итоговая аттестация.....	13
11. Учебно-методическая литература.....	16

1. Область применения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

- 1.1 Реализация дополнительного профессионального образования сотрудников организаций, оказывающих услуги общественного питания и персонала различных торговых объектов, специализирующихся на реализации алкогольной продукции (Профессиональный стандарт Сомелье/кавист, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н).

2. Место программы в структуре ООО «Академия Вина»

- 2.1 Программа профессиональной переподготовки «Сомелье / Кавист» направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации сотрудников виноторговых компаний и организаций, оказывающих услуги общественного питания.
- 2.2 Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:
- 2.2.1 Освоение системы базовых знаний, необходимых для выявления и удовлетворения потребностей Клиентов.
 - 2.2.2 Владение навыками работы с новыми ассортиментными позициями алкогольных напитков, с особенностями их предпродажной подготовки, хранения и реализации.
 - 2.2.3 Повышение уровня общего развития, расширение кругозора путем освоения энологической культуры.
 - 2.2.4 Воспитание ответственного отношения к соблюдению правил, этических и правовых норм в заведениях общественного питания и розничной торговли.
 - 2.2.5 Приобретение опыта использования современных технологий в индивидуальном подходе при работе с потребителем.
 - 2.2.6 Выработке эффективных алгоритмов, необходимых для эффективного и качественного выполнения профессиональных задач.
 - 2.2.7 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности.

3. Цели и задачи программы

- 3.1 Программа предназначена для достижения следующих целей:
- 3.1.1 Сформировать общие принципы энологической культуры и привить ее потребителям.
 - 3.1.2 Обучить профессиональной энологической терминологии и применению его на практике при работе в системе виноторговых компаний и организаций, оказывающих услуги общественного питания.
 - 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 реализации.
 - 3.1.5 Использовать дегустационный анализ в профессиональной деятельности.
 - 3.1.6 Научить работать с развитием вкусовых навыков у клиентов виноторговых компаний и организаций, оказывающих услуги общественного питания.
 - 3.1.7 Понять основные методы мерчандайзинга



- 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 Объяснять особенности производства разных видов вин
 - 3.2.1.3 Описывать первичные, вторичные и третичные ароматы вин.
 - 3.2.1.4 Называть и показывать основные характеристики крепких спиртных напитков.
 - 3.2.1.5 Называть и показывать основные характеристики слабоалкогольных и безалкогольных напитков
- 3.2.2 Уметь:
- 3.2.2.1 Выявлять и удовлетворять потребности Клиентов виноторговых компаний и организаций, оказывающих услуги общественного питания.
 - 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 маркировку новой отечественной и импортной продукции.
 - 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 процесса.
 - 3.2.3.2 Эффективно выполнять рабочие обязанности.

4. Сроки реализации

- 4.1 Срок освоения программы — **288 академических часа** (Длительность одного академического часа-45 минут) на базе полученного / получаемого высшего и (или) среднего профессионального образования.
- 4.2 Режим занятий: **4 академических часа в день, 5 рабочих дня в неделю, на протяжении 3,5 месяцев.**

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 профессиональной переподготовки «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 профессиональной переподготовки «Сомелье / Кавист» предназначена для дополнительного профессионального образования лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное образование и достигших восемнадцати лет и (или) высшее образование.
- 5.6 Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «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	12	8	Он-лайн тест
2	Факторы, влияющие на стиль и качество вина	36	32	4	Он-лайн тест
3	Виноделие стран Нового Света	32	28	4	Он-лайн тест
4	Виноделие Франции	36	32	4	Он-лайн тест
5	Виноделие Австрии и Германии	12	8	4	Он-лайн тест
6	Виноделие Италии	40	36	4	Он-лайн тест
7	Виноделие Испании и Португалии	36	32	4	Он-лайн тест
8	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки	60	56	4	Он-лайн тест
9	Винный сервис и психология продаж	12	4	8	Письменный тест
12	Итоговая аттестация	4	-	4	Устный экзамен
Всего по программе		288			

6. Календарный график учебного процесса

- 6.1 Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки имеет следующий календарно-учебный график:
 - 6.1.1 Продолжительность обучения по программе – 288 академических часов.
 - 6.1.2 Продолжительность учебной недели – 5 рабочих дней.
 - 6.1.3 Продолжительность учебного периода – 3,5 месяца.
 - 6.1.4 Продолжительность учебного дня – 4 академических часа.

№ недели	1 учебный день 4 ак. часа	2 учебный день 4 ак. часа	3 учебный день 4 ак. часа	4 учебный день 4 ак. часа	5 учебный день 4 ак. часа
1	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 1	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 2	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 3	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Практич. работы	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Практич. работы
2	Факторы, влияющие на	Факторы, влияющие на стиль и качество	Факторы, влияющие на стиль и качество	Факторы, влияющие на стиль и качество	Факторы, влияющие на стиль и качество



	стиль и качество вина. Часть 1	вина. Часть 2	вина. Часть 2	вина. Часть 2	вина. Часть 3
3	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Часть 3	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Часть 3	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Часть 3	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Практич. работы	Виноделие стран Нового Света. Часть 1
4	Виноделие стран Нового Света. Часть 2	Виноделие стран Нового Света. Часть 3	Виноделие стран Нового Света. Часть 4	Виноделие стран Нового Света. Часть 5	Виноделие стран Нового Света. Часть 6
5	Виноделие стран Нового Света. Часть 7	Виноделие стран Нового Света. Практич. работы	Виноделие Франции. Часть 1	Виноделие Франции. Часть 2	Виноделие Франции. Часть 3
6	Виноделие Франции. Часть 4	Виноделие Франции. Часть 5	Виноделие Франции. Часть 6	Виноделие Франции. Часть 7	Виноделие Франции. Часть 8
7	Виноделие Франции. Практич. Работы	Виноделие Италии. Часть 1	Виноделие Италии. Часть 2	Виноделие Италии. Часть 2	Виноделие Италии. Часть 2
8	Виноделие Италии. Часть 2	Виноделие Италии. Часть 3	Виноделие Италии. Часть 4	Виноделие Италии. Часть 5	Виноделие Италии. Часть 5
9	Виноделие Италии. Практич. Работы	Виноделие Испании и Португалии. Часть 1	Виноделие Испании и Португалии. Часть 2	Виноделие Испании и Португалии. Часть 3	Виноделие Испании и Португалии. Часть 3
10	Виноделие Испании и Португалии. Часть 3	Виноделие Испании и Португалии. Часть 4	Виноделие Испании и Португалии. Часть 4	Виноделие Испании и Португалии. Часть 5	Виноделие Испании и Португалии. Практич. Работы
11	Виноделие Австрии и Германии. Часть 1	Виноделие Австрии и Германии. Часть 2	Виноделие Австрии и Германии. Практич. работы	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 1	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 1
12	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 2	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 2	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 2	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 2	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 2
13	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 3	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 3	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 3	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 3	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 4
14	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 5	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 5	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Практич. работы	Винный сервис и психология продаж. Часть 1	Винный сервис и психология продаж. Практич. работы
15	Винный сервис и психология продаж. Практич. работы	Итоговая аттестация. Экзамен			

7. Форма итоговой аттестации

- 7.1 Контроль успеваемости обучающихся по Дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки «Сомелье-кавист» — важнейшая часть образовательной деятельности, включающая в себя целенаправленный систематический мониторинг освоения обучающимися программы в целях:
- 7.1.1 получения необходимой информации об успешности усвоения обучающимися дополнительной профессиональной программы;
 - 7.1.2 оценки уровня знаний, умений и приобретенных (усовершенствованных) обучающимися компетенций.

- 7.2 Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы и 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 в форме устного экзамена.
- 7.4 К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания (письменные тесты и тесты смешанного типа, 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 успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации — Диплом о профессиональной переподготовке.
- 7.7 Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным в ходе освоения программы, выдается Справка об обучении или о периоде обучения.

8. Условия реализации учебного процесса

- 8.1 Реализация программы производится с помощью учебной платформы GetCourse и в учебном классе.
- 8.2 Для реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Сомелье / Кавист» образовательная организация обеспечивает наличие и надлежащее оборудование учебного класса, а именно:
 - 8.2.1 Рабочие места учащихся (столы-стулья).
 - 8.2.2 Автоматизированное рабочее место преподавателя (стол-стул, компьютер с установленным программным обеспечением).
 - 8.2.3 Шкаф для хранения методических пособий.
 - 8.2.4 Настенные наглядные пособия
- 8.3 Технические средства обучения:
 - 8.3.1 Компьютер
 - 8.3.2 Проектор
 - 8.3.3 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. Хранение и подача вина. (4 академических часа).

Жизнь вина. Особенности хранения. Рекомендации по температуре подачи и форме окалов для вин разных типов.

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. Практические работы. (8 академических часов).

2.4.1. Определение сорта винограда по сортовым характеристикам.

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

Модуль 2. «Факторы, влияющие на стиль и качество вина»

1. Срок освоения данной дисциплины - 36 академических часов.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1. Часть 1. Сорта 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. Природная среда и выращивание винограда. (12 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. (16 академических часов).

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 - 32 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 США. (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. Практические работы. (4 академических часа).

2.8.1. Определение сорта винограда по сортовым характеристикам.

2.8.2. 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 - 36 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 с наименованиями, 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. (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 Бургундии и Божоле. (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.

2.5. 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 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. (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 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. (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.

2.6. 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 6. «Виноделие Испании и Португалии»

1. Срок освоения данной дисциплины - 36 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. (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 Центральной Испании (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.
 - 2.5. 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.
 - 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 Австрии и Германии»

1. Срок освоения данной дисциплины - 12 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.
 - 2.3. Практические работы. (4 академических часа).
 - 2.3.1. Определение сорта винограда по сортовым характеристикам.
 - 2.3.2. Развертывание дегустации на примере белого, красного и розового вина одного или нескольких регионов.
 - 2.3.3. Определение винодельческого региона по вкусовым характеристикам вина.

Модуль 8 «Крепленые вина и крепкие спиртные напитки»

1. Срок освоения данной дисциплины - 60 академических часов.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1. Часть 1. Крепленые вина. (8 академических часов).

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. (20 академических часа).

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

2.3. Часть 3. Крепкие спиртные напитки на основе винограда. (16 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. Хересный бренди. Граппа

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 тростника и агавы. (8 академических часов).

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

2.6. Практические работы. (4 академических часа).

2.6.1. Определение типа напитка по органолептическим характеристикам.

2.6.2. Развертывание дегустации на примере различных типов крепких напитков.

Модуль 9 «Винный сервис и психология продаж»

1. Срок освоения данной дисциплины - 12 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.

2.2. Практические работы. (8 академических часов).

2.2.1. Самостоятельная работа по теме: «Презентация товара».

2.2.2. Самостоятельная работа по теме: «Разрешение конфликтов».

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

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

10 Итоговая аттестация

10.1 Срок проведения аттестации - 4 академических часа.

10.2 Форма проведения аттестации – Устный экзамен.

10.3 Примеры вопросов к экзамену:

1. Чили
Географическое положение. История виноделия. Климат, почвы. Основные сорта винограда. Классификация. Регионы виноделия. Производители.
2. Аргентина
Географическое положение. История виноделия. Климат, почвы. Основные сорта винограда. Классификация. Регионы виноделия. Производители.
3. Новая Зеландия
Географическое положение, климат, почвы. Основные сорта винограда. Стили новозеландского СБ. Регионы виноделия. Производители.
4. Австралия
Географическое положение, климат, почвы. Основные сорта винограда. Стили австралийского Шираза. Классификация. Регионы виноделия. Производители.
5. Россия
Географическое положение. История виноделия. Климат, почвы. Основные сорта винограда. Классификация. Регионы виноделия. Производители.
6. Виноделие Франции.
История виноделия, географическое положение, климат и почвы: Франция. Общая классификация (старая и новая). Создание французской системы апелласьонов и INAO. Карта. Винодельческие регионы Франции. Общие термины
7. Бордо.
Общая характеристика региона. Климат и почвы. Основные сорта винограда.
Общезападная классификация Бордо, уровни апелласьонов.
Региональные апелласьоны: Bordeaux, Bordeaux Supérieur/Rose/Clairet, Cremant de Bordeaux. Субрегионы Бордо.
8. Медок.
Географическое положение. Климат и почвы. Сорта винограда и их соотношение. Классификация вин Медока.
Коммуны О-Медока: расположение, характеристика, ведущие Шато.
Классификация 1855 года. Принцип, первая пятерка. Классификация Крю Буржуа, Крю Артизан.
9. Правый берег.
Географическое положение. Климат и почвы. Сорта винограда.
Либуэрне. Блз (Блай) и Бург. Фронсак и Канон-Фронсак. Расположение, почвы, характеристика, ведущие шато.
10. Сент-Эмильон.
Географическое положение. Климат и почвы. Сорта винограда и их соотношение. Классификация ведущих производителей Сент-Эмильона. Ведущие Шато. Гаражисты, их основные принципы и отличия.
Сателлиты Сент-Эмильона.
11. Помроль.
Характеристика района. Климат и почвы. Сорта винограда и их соотношение. Ведущие Шато.
Лаланд де Помроль
12. Грав.
Характеристика субрегиона. География, сорта винограда, типы вин. Классификация вин Грава. Основные замки (2-3) с краткими описаниями.
13. Белье сладкие вина Бордо.
География, технология производства, апелласьоны, классификация производителей. Перечислите несколько классифицированных замков.
14. Эльзас
Эльзас. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Благородные сорта винограда. Классификация. Производство и виды сладких эльзасских вин. Креман д'Эльзас: сорта винограда, технология производства, требования к выдержке. Основные термины. Примеры производителей.
15. Шампань
Шампань. География региона. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Основные зоны производства. Premier Cru и Grand Cru (количество, примеры). Технология производства (blanc de blanc, blanc de noir, rose). Выдержка. Классификация по сахару. Основные термины. Этикетка. Примеры производителей.
16. Бургундия.
Географическое положение, общая характеристика района. Климат и почвы. Понятие «клима». Сорта винограда, их характеристики. Субрегионы Бургундии. Классификация бургундских вин. Производители.
17. Бургундия.
Золотой склон, общая характеристика. Климат и почвы. Сорта винограда. Кот де Нью. Общая характеристика деревень. Ведущие крю. Производители.
18. Бургундия.



- Золотой склон, общая характеристика. Климат и почвы. Сорта винограда. Кот де Бон. Общая характеристика деревень. Ведущие кры. Производители.
19. Бургундия.
Кот Шалонез и Маконне. Климат и почвы. Сорта винограда. Классификация. Основные коммуны. Производители
20. Божоле.
Климат и почвы. Сорта винограда. Метод карбонической мацерации. Божоле Нуво и праздник молодого вина. Классификация вин Божоле. Кры Божоле.
21. Шабли.
Общая характеристика. Климат и почвы. Сорта винограда. Классификация – 4 уровня. Характеристика Гран Кры и некоторых Премье Кры. Бочки и сталь, традиционалисты и новаторы. Другие апелласьоны Ионны. Производители.
22. Долина Луары.
Долина Луары. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Субрегионы Долины Луары.
- Район Пеи Нанте. Сорта винограда. Основные АОС. Вина, их стиль. Гастрономические сочетания. Примеры производителей
23. Долины Луары.
Долина Луары. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Субрегионы Долины Луары.
- Анжу – Самюр и Турень. Сорта винограда. Основные АОС. Вина, их стиль. Гастрономические сочетания. Примеры производителей
24. Долина Луары.
Долина Луары. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Субрегионы Долины Луары.
- Центральный район. Сорта винограда. Основные АОС. Вина, их стиль. Гастрономические сочетания. Примеры производителей
25. Северная Рона.
Историческая справка. Климат и почвы. Сорта винограда. Апелласьоны Северной Роны. Примеры производителей.
26. Южная Рона.
Историческая справка. Климат и почвы. Сорта винограда. Апелласьоны Южной Роны. Примеры производителей.
27. Германия.
Германия. Климат и почвы. Основные сорта винограда (с вариантами названий). Зект. Регионы производства. Классификация. Шкала Оксле. Основные термины. Примеры производителей.
28. Австрия.
Австрия. Географическое положение. Климат и почвы. Сорта винограда (Грюнер Вельплинер – подробно). История виноделия. Регионы виноделия, их характеристика. Классификация общая. ДАС. Классификация предикатных вин. Зект. Классификация.
29. Италия.
Историческая справка. География. Винодельческие регионы Италии, основные сорта винограда. Итальянская классификация вин.
30. Венето.
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Районы производства сухих, сладких и игристых вин. Классификация. Пирамида Соаве. Апассименто. Основные термины. Примеры производителей.
31. Венето.
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Районы производства сухих, сладких и игристых вин. Классификация. Пирамида Вальполичелла. Апассименто. Основные термины. Примеры производителей.
32. Венето.
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Районы производства сухих, сладких и игристых вин. Классификация. Просекко: зоны, технология производства. Пирамида Просекко. Примеры производителей.
33. Ломбардия.
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Районы производства и классификация. Франчакорта: сорта винограда, технология производства, отличие от Просекко и Шампанского. Основные термины. Примеры производителей.
34. Трентино-Альто-Адидже.
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда (с вариантами названий). Районы производства и классификация. Зона производства игристых вин. Основные термины. Примеры производителей.
35. Фриули-Венеция-Джулия.
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Районы производства и классификация. Основные термины. Примеры производителей.
36. Пьемонт.
География. Климат и почвы. Белые сорта винограда. Основные наименования игристых и белых тихих вин в регионе. Технология производства, классификация, стили. Примеры производителей.
37. Пьемонт.
География. Климат и почвы. Красные сорта винограда. Основные наименования для красных вин в регионе. Технология производства, классификация, стили. Примеры производителей.
38. Тоскана.
Климат и почвы. Сорт Санджовезе. Наиболее значимые наименования DOC и DOCG, технологии производства, сортовой состав. Примеры производителей
39. Супертоскана.
История возникновения явления. Стили и сорта винограда. Производители.



40. **Кампания.**
Климат и почвы. Основные сорта винограда. Наиболее значимые наименования DOCG и DOC. Примеры производителей.
41. **Риоха.**
История виноделия. Климат и почвы. Сорта винограда. Стили вин из разных районов Риохы. Риоха классическая и современная. Примеры производителей.
42. **Кастилия и Леон.**
География. Климат и почвы. Наиболее значимые DO, типы вин, сорта винограда. Примеры производителей.
43. **Кастилия Ла Манча.**
География. Климат и почвы. Сорта винограда. Тенденции развития региона: DO и DO de Pago. Вина Кастилии –Ла-Манчи. Примеры производителей
44. **Каталония.**
География. Климат и почвы. Типы вин, сорта винограда. Тихие вина Каталонии: DO, история, примеры производителей.
45. **Кава.**
Районы и технология производства, сорта винограда, классификация, отличие от Шампанского. Примеры производителей.
46. **Галисия.**
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда. DO Галисии, особенности вин. Примеры производителей.
47. **Португалия.**
География. Климат и почвы. Основные сорта винограда. Классификация. Регионы производства сухих вин. Основные термины. Примеры производителей.
48. **Портувейн.**
География. Основные сорта винограда. Технология производства. Классификация, стили. Старение в бочке и в бутылке. Основные термины. Примеры производителей.
49. **Херес.**
Технология производства. Разновидности выдержки, флор. Сорта винограда. Классификация, стили. Регионы производства. Основные термины. Примеры производителей.
50. **Крепленые вина.**
Разновидности и технологии производства. Кратко о регионах, сортах винограда, классификации и стилях, регионах: мадейра, малага, ван ду натурель, марсала (любые два).
51. **Крепкие спиртные напитки мира.**
Технология производства крепких спиртных напитков, сырье, типы перегонных кубов, выдержка. Классификация
52. **Коньяк.**
Историческая справка, географическое положение, сорта винограда, зоны производства и краткие характеристики основных, особенности производства, выдержка, классификация. Обозначения на этикетках. Дома Коньяка. Пино де Шаран.
53. **Арманьяк.**
Историческая справка, географическое положение, сорта винограда, зоны производства и краткие характеристики основных, особенности производства, выдержка, классификация. Основные отличия коньяка и арманьяка. Обозначения на этикетках. Производители. Флок де Гасконь.
54. **Шотландский виски**
Историческая справка, технология производства, сырье, типы перегонных кубов, выдержка, классификация. Регионы и производители.
55. **Виски мира. Ирландия. США. Япония**
Технология производства, сырье, типы перегонных кубов, выдержка, классификация. Примеры производителей



11. Учебно-методическая литература

- 11.1 Гелибтерман Л.В. «Винная азбука». – М.: Изд. «Жигульского», 2003
- 11.2 Григорьева А. «Вина Бордо». – М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 11.3 Кауфман М.А. «Вина Чили. Взгляд из России». – М.: Изд. «Жигульского», 2003
- 11.4 Оз Кларк «Винная энциклопедия». – М.: Изд. «Жигульского», 2005
- 11.5 Род Филлипс «История вина». – М.: ЗАО «ББПГ», 2004
- 11.6 Стивенсон Т. «Вино. Новая энциклопедия от Sotheby's». - М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 11.7 Тузмухамедов Э.Р. «Шотландский виски». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 11.8 Тузмухамедов Э.Р. «Крепкие спиртные напитки мира». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 11.9 Хью Джонсон «Большая винная энциклопедия». - М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 11.10 Хью Джонсон, Дженсис Робинсон «Вино: Атлас мира». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 11.11 Евтихов О.В. «Практика психологического тренинга». – СПб.: «Речь», 2007
- 11.12 Максимов В.Е. «Коучинг от А до Я. Возможно все». – СПб.: «Речь», 2004
- 11.13 Рамендик Д.М. «Тренинг личностного роста». – М.: «Форум», 2008
- 11.14 Джексон П. «Импровизация в тренинге». – СПб.: «Питер», 2002
- 11.15 Томсон П. «Самоучитель общения». – СПб.: «Питер», 2001