

ПРИКАЗ

От «29» декабря 2023г № 29122023-2
Санкт-Петербург

**Об утверждении рабочей программы
курса повышения квалификации (версия: онлайн 4.0)
ООО «Академия Вина» ОЦ**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить

образовательную **рабочую программу курса повышения квалификации «Сомелье / Кавист» (версия программы: онлайн 4.0)** со сроком освоения 267 академических часа, приведенную в Приложении №1 к настоящему Приказу.

2. Приказ вступает в силу с момента его подписания.
3. Контроль за исполнением настоящего Приказа оставляю за собой.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Сомелье / Кавист»

версия программы: онлайн 4.0

1. Область применения рабочей программы повышения квалификации

- 1.1 Реализация повышения квалификации 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 повышения квалификации «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.

3.2.2 **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 и форма обучения

- 4.1 **Объем программы** – 267 академических часа (Длительность одного академического часа-45 минут).
- 4.2 **Срок обучения** — 5 месяцев.
- 4.3 **Форма обучения** - Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

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 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 Программа повышения квалификации «Сомелье / Кавист» предназначена для лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное образование и достигших восемнадцати лет и (или) высшее образование.

5.6 Программа повышения квалификации «Сомелье / Кавист» имеет следующий учебный план:

№	Наименование	Всего, Всего, ак.час.	в том числе		Форма Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	
1	Основы дегустации. Вино и гастрономия.	9	6	3	
2	Факторы, влияющие на стиль и качество вина	27	18	9	Тестирование
3	Виноделие стран Нового Света	27	18	9	Тестирование
4	Виноделие Франции	30	20	10	Тестирование
5	Виноделие Италии	33	22	11	Тестирование
6	Виноделие Испании	27	18	9	Тестирование
7	Виноделие других стран Европы	24	16	8	Тестирование
8	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки	42	28	14	
9	Искусство работы сомелье/кависта	45	30	15	
11	Итоговая аттестация	3			
Всего по программе		267	178	89	

6. Учебные модули программы

Модуль 1. «Основы дегустации. Вино и гастрономия»

Темы дисциплины:

Часть 1. Систематический подход к дегустации вина.

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 послевкуся. Выводы о качестве вина и потенциале к выдержке, рекомендации по температуре подачи, форме бокалов и гастрономическому сопровождению. Базовый дегустационный словарь.

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

Часть 2. Вино и гастрономия.

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

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

Темы дисциплины:

Часть 1. Сорта винограда.

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 современной виноделии.

Часть 2. Выращивание винограда.

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.

Часть 3 Производство вина.

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. Основные способы производства игристых вин. Основные способы производства сладких вин.

Модуль 3. «Виноделие стран Нового Света»

Темы дисциплины:

Часть 1. Виноделие Южной и Северной Америки.

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.

Часть 2. Виноделие Южной Африки, Австралии и Новой Зеландии.

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 4. «Виноделие Франции»

Темы дисциплины:

Часть 1. Общая характеристика французского виноделия.

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

Часть 2. Виноделие Эльзаса.

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.

Часть 3. Виноделие Шампани.

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

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.

Часть 4. Виноделие Бордо.

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.

Часть 5. Виноделие Бургундии

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.

Часть 6. Виноделие Долины Луары.

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.

Часть 7. Виноделие Долины Роны.

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.

Часть 8. Виноделие Юга Франции.

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 5. «Виноделие Италии»

Темы дисциплины:

Часть 1. Общая характеристика итальянского виноделия. Виноделие Северо-Востока Италии.

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

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.

Часть 2. Виноделие Северо-Запада Италии.

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.

Часть 3. Виноделие Тосканы.

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.

Часть 4. Виноделие Юга Италии.

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 Испании»

Темы дисциплины:

Часть 1. Общая характеристика испанского виноделия.

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

Часть 2. Виноделие Риохи и Наварры.

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.

Часть 3. Виноделие Галисии и Страны Басков.

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.

Часть 4. Виноделие Кастилии и Леона.

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.

Часть 5. Виноделие Кастилии Ла Манчи.

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.

Часть 6. Виноделие Каталонии.

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 7. «Другие страны Европы»

Темы дисциплины:

Часть 1. Виноделие Португалии.

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.

Часть 2. Виноделие Германии.

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.

Часть 3. Виноделие Австрии.

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.

Часть 4. Виноделие Армении.

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.

Часть 5. Виноделие Грузии.

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.

Часть 6. Виноделие России.

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. «Крепленые вина и крепкие спиртные напитки»

Темы дисциплины:

Часть 1. Крепленые вина.

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

Часть 2. Крепкие спиртные напитки.

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

Крепкие спиртные напитки на основе винограда. 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.

Виски. 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.

Крепкие напитки на основе текила и агавы.

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

Модуль 9. «Искусство работы сомелье и кависта»

Темы дисциплины:

Особенности работы сомелье. Винный сервис. Методика создания винной карты.

Типы и форматы дегустаций.

Как проводить винные игры и мероприятия.

Как проводить винные ужины.

Советы юриста и специалиста по подбору персонала.

7. Форма итоговой аттестации

7.1 Контроль успеваемости обучающихся по Программе повышения квалификации «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 Программы повышения квалификации завершается **итоговой аттестацией в форме тестирования**.

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

7.5 Лицам, успешно освоившим Программу повышения квалификации и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации — **Удостоверение о повышении квалификации**.

7.6 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. Учебно-методическая литература

- 8.1 Гелибтерман Л.В. «Винная азбука». – М.: Изд. «Жигульского», 2003
- 8.2 Григорьева А. «Вина Бордо». – М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 8.3 Кауфман М.А. «Вина Чили. Взгляд из России». – М.: Изд. «Жигульского», 2003
- 8.4 Оз Кларк «Винная энциклопедия». – М.: Изд. «Жигульского», 2005
- 8.5 Род Филлипс «История вина». – М.: ЗАО «ББПГ», 2004
- 8.6 Стивенсон Т. «Вино. Новая энциклопедия от Sotheby's». - М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 8.7 Тузмухамедов Э.Р. «Шотландский виски». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 8.8 Тузмухамедов Э.Р. «Крепкие спиртные напитки мира». – М.: Изд. «Жигульского», 2001
- 8.9 Хью Джонсон «Большая винная энциклопедия». - М.: ЗАО «ББПГ», 2010
- 8.10 Хью Джонсон, Дженсис Робинсон «Вино: Атлас мира». – М.: Изд. «Жигульского», 2001