

## ПРИКАЗ

От «29» декабря 2023г      № 29122023-1  
Санкт-Петербург

**Об утверждении рабочей программы  
курса повышения квалификации  
ООО «Академия Вина» ОЦ**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить

образовательную **рабочую программу курса повышения квалификации «Сомелье / Кавист» (версия программы 3.0)** со сроком освоения 104 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»**

#### **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 Овладение 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 — 104 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, 2 рабочих дня в неделю, на протяжении 13 недель.

#### **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, ак.час.	в том числе		Форма Контроля
			Лекции	практ. занятия	
1	Основы дегустации. Вино и гастрономия.	8	4	4	
2	Факторы, влияющие на стиль и качество вина	12	12	-	
3	Виноделие стран Нового Света	8	8	-	
4	Виноделие Франции	20	16	4	Письменный тест
5	Виноделие Австрии и Германии	8	8	-	
6	Виноделие Италии	16	12	4	Письменный тест
7	Виноделие Испании и Португалии	12	8	4	Письменный тест
8	Виноделие России	4	4	-	
9	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки	8	8	-	
10	Винный сервис и психология продаж	4	-	4	Письменный тест
11	Итоговая аттестация	4	4		
	<b>Всего по программе</b>	<b>104</b>	<b>84</b>	<b>20</b>	

## 6. Календарный график учебного процесса

- 6.1 Программа повышения квалификации имеет следующий календарно-учебный график:
- 6.1.1 Продолжительность обучения по программе – 104 академических часа.
- 6.1.2 Продолжительность учебной недели – 2 рабочих дня.
- 6.1.3 Время проведения занятий с 19.00 до 22.00
- 6.1.4 Продолжительность учебного периода – 13 недель
- 6.1.5 Продолжительность учебного дня – 4 академических часа.

№ недели	1 учебный день с 19.00 до 22.00	2 учебный день с 19.00 до 22.00
1	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Часть 1	Основы дегустации. Вино и гастрономия. Практические работы
2	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Часть 1	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Часть 2
3	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Часть 3	Виноделие стран Нового Света. Часть 1
4	Виноделие стран Нового Света. Часть 2	Виноделие Франции. Часть 1
5	Виноделие Франции. Часть 2	Виноделие Франции. Часть 3
6	Виноделие Франции. Часть 4	Виноделие Франции. Практические Работы
7	Виноделие Австрии и Германии. Часть 1	Виноделие Австрии и Германии. Часть 2
8	Виноделие Италии. Часть 1	Виноделие Италии. Часть 2
9	Виноделие Италии. Часть 3	Виноделие Италии. Практические Работы
10	Виноделие Испании и Португалии. Часть 1	Виноделие Испании и Португалии. Часть 2
11	Виноделие Испании и Португалии. Практические Работы	Виноделие России
12	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 1	Крепленые вина и крепкие спиртные напитки. Часть 2
13	Винный сервис и психология продаж. Практические Работы	Итоговая аттестация

## 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 (письменные тесты, предусмотренные учебным планом).
- 7.5 Итоговая аттестация проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и календарным графиком учебного процесса.
- 7.6 Лицам, успешно освоившим Программу повышения квалификации и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации — Удостоверение о повышении квалификации.

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 в аудиториях по месту ведения деятельности или в учебном классе.

8.2 Для реализации Программы повышения квалификации «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 - 8 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.

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

2.2. Часть 2. 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.

### **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. 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. 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.

### **Модуль 3. «Виноделие стран Нового Света»**

1. Срок освоения данной дисциплины - 8 академических часов.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

#### 2.1. Часть 1. Виноделие Южной и 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.

#### 2.2. Часть 3. Виноделие Южной Африки, Австралии и 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.

### **Модуль 4. «Виноделие Франции»**

1. Срок освоения данной дисциплины - 20 академических часов.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

#### 2.1. Часть 1. Общая характеристика французского виноделия. Виноделие Эльзаса (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.

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.

#### 2.2. Часть 2. Виноделие Шампани. (4 академических часа).

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.

#### 2.3. Часть 3. Виноделие Бордо. (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 Бургундии и Божоле. (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 Роны и 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.

### **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 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.

2.2. Часть 2. 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.

### **Модуль 6. «Виноделие Италии»**

1. Срок освоения данной дисциплины - 16 академических часов.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

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

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 Северо-Запада 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.

2.3. 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 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.

### **Модуль 7. «Виноделие Испании и Португалии»**

1. Срок освоения данной дисциплины - 12 академических часа.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

2.1. Часть 1. Общая характеристика испанского виноделия. Виноделие Северо-Востока Испании. (4 академических часа).

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

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 Северо-Запада и 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.

2.3. Часть 3. 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 России»**

1. Срок освоения данной дисциплины - 4 академических часа.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

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 - 8 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.

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 текилы и агавы. (4 академических часа).

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

### **Модуль 10 «Винный сервис и психология продаж»**

1. Срок освоения данной дисциплины - 4 академических часа.

2. Темы дисциплины и сроки усвоения:

Продажа – это искусство общения.

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. 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.

## **10. Итоговая аттестация**

10.1Срок проведения аттестации - 4 академических часа.

10.2Форма проведения аттестации – Тестирование.

## **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