

**П Р И К А З № 06/2018**

«21» августа 2018 г.

г. Санкт-Петербург

**«Об утверждении образовательных программ дополнительного профессионального образования» в АНО «Энотрия СПб» на 2018 год»**

**Приказываю:**

1. Утвердить следующие программы Дополнительного профессионального образования, учебные планы и календарные учебные графики к ним:
  - Образовательная программа «Базовый курс Сомелье» (приложение 1)
  - Образовательная программа «Сомелье» (приложение 2).
2. Ввести в действие данные программы с 23 августа 2018 года.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор АНО «Энотрия СПб»  \_\_\_\_\_ Рассадкин А.В.

**Образовательная программа «Базовый курс Сомелье»**

Данная программа разработана для повышения квалификации работников сферы услуги гостеприимства (официантов, менеджеров зала, барменов) с целью обучения навыкам дегустации, продажи и сервировки вина на предприятиях общественного питания. Она включает в себя структурированную информацию об основных характеристиках вин, представленных на российском рынке, и позволяет приобрести базовые знания, необходимые для работы в современном ресторане. Также программа позволяет получить основные навыки органолептического анализа вина, определения его характеристик и оценке его качества. Курс разработан на основе знаний и опыта полученного во время участия на всероссийских и международных конференциях и профессиональных конкурсах и отвечает современным требованиям.

Программа состоит из 10 занятий, охватывающих такие разделы как: хранение и сервировка вина, техника дегустации и описания вин, технология производства, стили вина и основные сорта винограда, используемые в виноделии. Каждое занятие состоит из теоретической и практической (дегустиация) части и длится 4 астрономических часа. Для лучшего усвоения знаний, обучающиеся снабжаются учебными пособиями, разработанными преподавателями школы. На выбор предоставляется 2 графика обучения: утренний и вечерний. Утренний график подразумевает двухнедельное обучение по 5 занятий в неделю с 10-00 до 14-00, вечерний – в течение трёх с половиной недель по 3 занятия в неделю с 19-00 до 23-00. По окончании курса обучающиеся проходят экзамен, включающий теоретическое (тест) и практическое (дегустиация вина) задание.

Темы занятий	Кол-во часов
<p><b>Тема № 1 дегустация и хранение вина</b>            Базовые понятия дегустационного анализа вина. Основные условия хранения вина. Развитие и созревание вина.            Профессиональные винные аксессуары. Ароматические характеристики основных международных сортов винограда.  <i>Учебная дегустация 3-х образцов</i></p>	4
<p><b>Тема № 2 технологии производства вина</b>            Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.  <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i></p>	4
<p><b>Тема №3 вина на базе бордосских сортов винограда</b>            Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Совиньон Блан, Семийон. Ареал распространение сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства.  <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i></p>	4
<p><b>Тема №4 вина на базе бургундских сортов винограда</b>            Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Пино Нуар, Шардоне, Пино Блан, Пино Гри. Ареал распространение сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства.  <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i></p>	4
<p><b>Тема №5 вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда</b>            Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Рислинг, Гевюрцтраминер, Сильванер, Грюнер Вельтлинер, Цвайгельт, Блауфранкиш. Ареал распространение сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства.  <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i></p>	4
<p><b>Тема №6 вина на базе сортов винограда Средиземноморского бассейна</b></p>	4



<p>Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Гренаш, Сира, Мурведр, Руссан, Марсан, Темпранильо. Ареал распространения сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства.</p> <p><i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i></p>	
<p><b>Тема №7 вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда</b></p> <p>Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Неббиоло, Санджовезе, Корвина, Неро д'Авола, Монтепульчано, Кортезе, Гарганега. Разнообразие стилей вин на базе одного сорта винограда, сравнение основных зон производства Италии.</p> <p><i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i></p>	4
<p><b>Тема №8 вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света</b></p> <p>Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Мальбек, Карменер, Пинотаж, Зинфандель, Торронтес.</p> <p>Отличительные особенности виноделия стран Нового Света: стиль производимого вина, законодательство в сфере оборота вина и т.д.</p> <p><i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i></p>	4
<p><b>Тема № 9 игристые вина</b></p> <p>Особенности производства, разнообразие стилей, влияние терруарного фактора.</p> <p><i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i></p>	4
<p><b>Тема № 10 сладкие вина: натуральные сладкие и креплёные</b></p> <p>Особенности производства, разнообразие стилей, влияние терруарного фактора, законодательство, регулирующее сферу винопроизводства в разных странах.</p> <p><i>Учебная дегустация 8-ми образцов</i></p>	4

Методические пособия.

1. Технология производства вина/Энотрия, 2013. – 11с
2. Сорта винограда/Рассадкин А.В., 2015. – 34с

Учебный план образовательной программы «Базовый курс Сомелье»

Название темы	Всего часов	Теория	Практика	Контроль знаний
Дегустация и хранение вина	4	3	1	
Технологии производства вина	4	3	1	
Вина на базе бордосских сортов винограда	4	3	1	
Вина на базе бургундских сортов винограда	4	3	1	
Вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда	4	3	1	
Вина на базе сортов винограда средиземноморского бассейна	4	3	1	
Вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда.	4	3	1	
Вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света	4	3	1	
Игристые вина	4	3	1	
Сладкие вина (натуральные сладкие и креплёные)	4	3	1	
Тестирование				
	1		1	зачёт
Итого:				
	41	30	11	

Приложение № 1 к Приказу № 06/2018 от 21 августа 2018 г.

Часть 3

Календарный учебный график образовательной программы «Базовый курс Сомелье», утро

Продолжительность обучения - 40 астрономических часов;

продолжительность учебной недели – 5 дней (понедельник – пятница);

время проведения занятий с 10.00 до 14.00;

продолжительность учебного дня – 4 астрономических часа (2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут);

продолжительность учебного периода – 2 недели.

№ недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
по порядку	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,
	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут
1	Дегустация и хранение вина	Технологии производства вина	Вина на базе бордосских сортов винограда	Вина на базе бургундских сортов винограда	Вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда
2	Вина на базе сортов винограда средиземноморского бассейна	Вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда.	Вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света	Игристые вина	Сладкие вина (натуральные сладкие и креплёные)
3	Зачёт				



Календарный учебный график образовательной программы «Базовый курс Сомелье», вечер

Продолжительность обучения - 40 астрономических часов;

продолжительность учебной недели – 3 дня (понедельник, вторник, четверг);

время проведения занятий: с 19.00 до 23.00;

продолжительность учебного дня – 4 астрономических часа (2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут);

продолжительность учебного периода – 3,5 недели.

№ недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
по порядку	с 19.00 до 23.00,	с 19.00 до 23.00,		с 19.00 до 23.00,	
	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут		2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	
1	Дегустация и хранение вина	Технологии производства вина		Вина на базе бордосских сортов винограда	
2	Вина на базе бургундских сортов винограда	Вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда		Вина на базе сортов винограда средиземноморского бассейна	
3	Вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда.	Вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света		Игристые вина	
4	Сладкие вина (натуральные сладкие и крепленые)	Зачёт			



**Образовательная программа «Сомелье».**

Данная программа разработана для переподготовки работников сферы услуг и гостеприимства (официанты, бармены, менеджеры зала) с целью углублённого обучения навыкам продаж и сервировки вина на предприятиях общественного питания, а также приобретения компетенций, соответствующих требованиям к профессии сомелье. Она включает в себя структурированную информацию об основных характеристиках вин, представленных на российском рынке и позволяет приобрести базовые знания, необходимые для работы в современном ресторане. Также программа позволяет получить навыки сервировки вина. Курс разработан на основе знаний и опыта полученного во время участия на всероссийских и международных конференциях и профессиональных конкурсах и отвечает современным требованиям.

Программа состоит из 69 занятий, охватывающих такие разделы как: хранение и сервировка вина, техника дегустации и описания вин, технология производства, стили вина и основные сорта винограда, используемые в виноделии, основные винодельческие регионы Европы и стран Нового Света, а также раздел, посвящённый крепким напиткам, кофе, чаю, минеральной воде. Каждое занятие состоит из теоретической и практической (дегустация) части и длится 4 астрономических часа. Для лучшего усвоения знаний, обучающиеся снабжаются учебными пособиями, разработанными преподавателями школы. На выбор предоставляется 2 графика обучения: утренний и вечерний. Утренний график подразумевает двухнедельное обучение по 5 занятий в неделю с 10-00 до 14-00, вечерний – в течение трёх с половиной недель по 3 занятия в неделю с 19-00 до 23-00. Изучение каждого из разделов сопровождается проведением проверочной работы. По окончании курса обучающиеся проходят экзамен, включающий теоретическое (тест) и практическое (дегустация вина) задание, а также дополнительный экзамен по сервировке вина в ресторане.

Темы занятий	Кол-во лекций
<b>Тема № 1 дегустация и хранение вина</b>	1
Базовые понятия дегустационного анализа вина. Основные условия хранения вина. Развитие и созревание вина. Профессиональные винные аксессуары. Ароматические характеристики основных международных сортов винограда. <i>Учебная дегустация 3-х образцов</i>	
<b>Тема № 2 технологии производства вина</b>	1
Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология. <i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	
<b>Тема №3 вина на базе бордосских сортов винограда</b>	1
Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Совиньон Блан, Семийон. Ареал распространение сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема №4 вина на базе бургундских сортов винограда</b>	1
Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Пино Нуар, Шардоне, Пино Блан, Пино Гри. Ареал распространение сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства. <i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	



<b>Тема №5 вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда</b>	
Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Рислинг, Гевюрцтраминер, Сильванер, Грюнер Вельтлинер, Цвайгельт, Блауфранкиш. Ареал распространение сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства.	1
<i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема №6 вина на базе сортов винограда Средиземноморского бассейна</b>	
Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Гренаш, Сира, Мурведр, Руссан, Марсан, Темпранильо. Ареал распространение сортов, отличительные особенности вин с учётом терруарного фактора, наиболее известные наименования и зоны производства.	1
<i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема №7 вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда</b>	
Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Неббиоло, Санджовезе, Корвина, Неро д'Авола, Монтепульчано, Кортезе, Гарганега. Разнообразие стилей вин на базе одного сорта винограда, сравнение основных зон производства Италии.	
<i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема №8 вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света</b>	1
Ароматические характеристики следующих сортов винограда: Мальбек, Карменер, Пинотаж, Зинфандель, Торронтес. Отличительные особенности виноделия стран Нового Света: стиль производимого вина, законодательство в сфере оборота вина и т.д.	
<i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема № 9 игристые вина</b>	
Особенности производства, разнообразие стилей, влияние терруарного фактора.	1
<i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема № 10 сладкие вина: натуральные сладкие и креплёные</b>	
Особенности производства, разнообразие стилей, влияние терруарного фактора, законодательство, регулирующее сферу винопроизводства в разных странах.	1
<i>Учебная дегустация 8-ми образцов</i>	
<b>ЭКЗАМЕН (теория, слепая дегустация)</b>	
<b>Тема № 11 этикетка-паспорт вина. Источники информации</b>	
Правила чтения этикетки. Винный глоссарий основных стран - лидеров рынка производства. Источники получения информации о вине, винная критика, способы учёта дегустационных данных. Профессиональная литература. Интернет-ресурсы и приложения	1
<b>Тема № 12 химия вина</b>	
Краткое введение в начало основ виноделия. Знакомство с органической и неорганической химией в вине. Расы дрожжей и другие микроорганизмы.	1
<i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	
<b>Тема №13 эногастрономия</b>	
Принципы сочетаемости вина и еды. Классические правила и современные тенденции эногастрономии. Продукты – «враги» вина.	1
<i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	
<b>Тема № 14 Эльзас</b>	1



История развития виноделия в регионе Основные сорта винограда и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников. Ведущие производители	
<i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	
<b>Тема № 15 Шампань</b>	
История развития виноделия в регионе. Особенности технологии производства вина и основные типы шампанских вин. Классификация виноградников Шампани. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 5-ти образцов</i>	
<b>Тема №16 Долина Луары</b>	
История развития виноделия в регионе. Основные используемые сорта винограда и особенности технологии производства вина, стили вина. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	
<b>Тема №17 Бургундия</b>	
История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли, Кот де Бон, Кот де Нюи, Маконнэ, Божоле - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства, ведущие производители.	4
<i>Учебная дегустация 22-х образцов</i>	
<b>Тема №18 Бордо</b>	
История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока и классификация 1855 года. Виноградники Грава и классификация 1959 г. Виноградники Сотерна и прилегающих областей. Особенности производства десертных вин Бордо и классификация ведущих хозяйств. Виноградники "правого берега", классификация Сент-Эмильона. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.	2
<i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	
<b>Тема №19 Долина Роны</b>	
История развития виноделия в регионе. Основные используемые сорта винограда и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	
<b>Тема №20 юг и юго-запад Франции</b>	
История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники юга и юго-Запада Франции. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 6-ми образцов</i>	
<b>Тема № 21 вводная лекция по итальянскому виноделию, Валле д'Аоста, Лигурия, Эмилия-Романья.</b>	
Законодательная база, особенности классификации вин, география зон качественного виноделия, гастрономическая традиция Италии. Наиболее известные марочные вина Валле д'Аоста, Лигурии и Эмилии-Романьи.	1



<i>Учебная дегустация 6-ми образцов</i>	
<b>Тема № 22 Трентино-Альто Адидже, Ломбардия.</b>	
История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны. Особенности маркировки продукции. Сравнение игристых вин Trento DOC и Franciacorta .DOCG. Основные производители.	1
<i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема №23 Фриули-Венеция-Джулия</b>	
Основные сорта и особенности технологии производства вина. Ведущие производители. Перспектива развития региона.	1
<i>Учебная дегустация 6-ми образцов</i>	
<b>Тема №24 Венето</b>	
История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности технологии производства вин apassimento. Основные зоны производства. Prosecco di Valdobbiadene как представитель наиболее динамично развивающегося сегмента игристых вин. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 7-ми образцов</i>	
<b>Тема № 25 Пьемонт</b>	
История виноделия. Nebbiolo, как титульный сорт региона и один из важнейших в Италии. Основные зоны производства. Технологические нормы для производства и неофициальная классификация виноградников Бароло и Барбареско. Основные производители.	2
<i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	
<b>Тема №26 Тоскана</b>	
История развития виноделия в регионе. Sangiovese, как титульный сорт Тосканы и один из важнейших в Италии. Основные зоны производства. Технологические нормы для производства Кьянти, Вино Нобиле, Брунелло. Раскрытие термина "Супертоскана". Ведущие производители.	2
<i>Учебная дегустация 14-ти образцов</i>	
<b>Тема №27 центр Италии: Умбрия, Лацио, Марке, Абруццо.</b>	
История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 6-ми образцов</i>	
<b>Тема №28 юг Италии: Молизе, Апулия, Калабрия, Базиликата, Кампания.</b>	
История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 6-ми образцов</i>	
<b>Тема №29 острова Италии: Сиция, Сардиния, Пантеллерия.</b>	
История развития виноделия в регионе. Основные сорта и зоны производства. Ведущие производители.	1
<i>Учебная дегустация 6-ми образцов</i>	
<b>Тема №30 Португалия</b>	1



<p>Основные винодельческие регионы для производства сухих вин. Особенности производства крепленых вин. Классификация портвейна. Законодательная база. Современные тенденции развития винной отрасли Португалии. Ведущие производители.</p>	
<p><i>Учебная дегустация 9-ти образцов</i></p>	
<p><b>Тема №31 Испания</b></p>	
<p>Основные винодельческие районы Испании: Риоха, Рибера дель Дуэро, Приорат, Торо, Наварра, Херес, Пенедес, Руэда, Риас Байшас. История виноделия. Гастрономическая традиция. Географические и климатические особенности. Законодательная база. Классификация. Ведущие производители</p>	4
<p><i>Учебная дегустация 22-х образцов</i></p>	
<p><b>Тема № 32 Германия, Австрия, Венгрия</b></p>	
<p>История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Классификация вин по уровню виноградника, классификация по степени зрелости винограда. Производство натуральных сладких вин. Ведущие производители.</p>	3
<p><i>Учебная дегустация 12-ти образцов</i></p>	
<p><b>Тема №33 страны Восточной Европы (в т.ч. Россия)</b></p>	
<p>История развития виноделия в странах Восточной Европы. Основные сорта и особенности производства вина. Виноделие России: законодательная база производства вина, система защиты наименования по происхождению. Перспектива развития виноделия.</p>	3
<p><i>Учебная дегустация 20-ти образцов</i></p>	
<p><b>Тема № 34 виноделие стран Нового Света</b></p>	
<p>История развития виноделия в странах Северной и Южной Америки, ЮАР, Н. Зеландии и Австралии. Основные сорта винограда. Законодательная база. Экономические и технологические предпосылки роста производства. Ведущие производители.</p>	5
<p><i>Учебная дегустация 16-ти образцов</i></p>	
<p><b>Тема №35 крепкие спиртные напитки</b></p>	
<p>История возникновения напитка. Процесс дистилляции. Особенности технологии производства и разнообразие виски, бренди, рома, текилы и мескаля, белых спиртов. Правила употребления. Основные производители. Коктейли на основе крепких напитков и вина.</p>	5
<p><i>Учебная дегустация 30-ти образцов</i></p>	
<p><b>Тема № 36 РАР. Составление винной карты.</b></p>	
<p>Законодательство РФ в сфере оборота и производства алкоголя, формирование себестоимости импортируемых алкогольных напитков, взаимодействие с оптовыми компаниями, документооборот. Принципы составления винной карты, факторы оптимизации оборота напитков в ресторане. Контроль остатков и хранение вина в ресторане. Законодательство РФ регулирующее деятельность предприятий общественного питания. Охрана труда.</p>	1
<p><b>Тема № 37 Профессия сомелье. Ассоциация и участие в конкурсах.</b></p>	1



История профессии сомелье. Роль сомелье в ресторане. Организация работы персонала ресторана. Международная и российская ассоциации сомелье. Профессиональные конкурсы сомелье.	
<b>Тема № 38 Винный маркетинг.</b>	
Мировой рынок вина. Особенности продвижения вина в РФ. Способы продвижения вина в ресторане. Проведение дегустаций.	1
<b>Тема № 39 Иностранный язык.</b>	
Использование английского языка для описания, презентации и сервировки вина в ресторане.	1
<b>Тема № 40 минеральная вода</b>	
Вода. История минеральной воды. Технология производства. Регионы. Ведущие бренды и производители. Законодательная база и классификация.	1
<i>Учебная дегустация 10-ти образцов</i>	
<b>Тема №41 работа сомелье в ресторане</b>	
Обязанности сомелье. Техника, этикет, подача, сервировка, декантация. Винные аксессуары. Особенности сервировки на конкурсе сомелье.	2
<b>ЗАЧЁТ ПО ПОДАЧЕ ВИНА (красного сухого и белого игристого).</b>	
<b>Тема №42 сыры</b>	
Способ производства сыров. Классификация. Особенности дегустации сыров. Принципы сочения с вином.	1
<i>Учебная дегустация 6-ти образцов</i>	
<b>Тема №43 сигары</b>	
Описание табачного листа. История курения. Технология производства. Хранение. Ведущие бренды и производители. Правильная подача сигар. Сочетание сигар и спиртных напитков.	1
<i>Учебная дегустация 1-ой сигары и 3-х образцов алкогольных напитков.</i>	
<b>Тема №44 кофе</b>	
Описание кофейного зерна. История распространения кофе. Сорты кофе. Обжарка. Способы приготовления кофе. Разработка кофейного меню ресторана.	1
<i>Учебная дегустация 7-ти образцов кофе</i>	
<b>Тема №45 чай</b>	1
Описание куста. Особенности выращивания чая. Основные зоны произрастания качественного чая. Переработка и хранение. Подача чая. Чайная карта.	
<b>ЭКЗАМЕН (составление винной карты)</b>	
<b>ЭКЗАМЕН (теория, слепая дегустация)</b>	

Методические пособия.

1. Технология производства вина/Энотрия, 2013. – 11с



2. Сорты винограда/Рассадкин А.В., 2015. – 34с
3. Вина Франции/ Хатиашвили А., Денисова В., 2015. – 160с
4. Вина Италии/ Корнеев А., Денисова В., 2013. – 112с
5. Вина Испании/ Сосновский Р., 2014. – 145с
6. Вина Нового света/ Рассадкин А.В., 2013. – 68с
7. Крепкие напитки/ Рассадкин А.В., 2013. – 63с

Приложение № 2 к Приказу № 06/2018 от 21 августа 2018 г.

Часть 2

Учебный план образовательной программы «Базовый курс Сомелье»

	Название темы	Всего часов	Теория	Практика	Контроль знаний
1	Дегустация и хранение вина	4	3	1	
2	Технологии производства вина	4	3	1	
3	Вина на базе бордосских сортов винограда	4	3	1	
4	Вина на базе бургундских сортов винограда	4	3	1	
5	Вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда	4	3	1	
6	Вина на базе сортов винограда средиземноморского бассейна	4	3	1	
7	Вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда.	4	3	1	
8	Вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света	4	3	1	
9	Игристые вина	4	3	1	
10	Сладкие вина (натуральные сладкие и крепленые)	4	3	1	
11	Тестирование	1	0	1	зачет
12	Этикетка-паспорт вина. Источники информации	4	4	0	
13	Химия вина	4	3	1	
14	Эногастрономия	4	3	1	
15	Виноделие Франции	44	33	11	зачет
16	Виноделие Италии	44	33	11	зачет
17	Виноделие Португалии	4	3	1	зачет
18	Виноделие Испании	16	12	4	зачет
19	Виноделие Германии, Австрии, Венгрии	12	9	3	зачет



20	Страны Восточной Европы (в т.ч. Россия)	12	9	3	зачет
21	Виноделие стран Нового Света	20	15	5	зачет
22	Крепкие спиртные напитки	20	12	4	зачет
23	Составление винной карты. Законодательство.	3	1	4	зачет
24	Профессия сомелье. Ассоциация и участие в конкурсах.	4	0	4	
25	Винный маркетинг.	4	0	4	
26	Иностранный язык.	3	1	4	зачет
27	Минеральная вода	3	1	4	
28	Работа сомелье в ресторане	2	2	4	зачет
29	Сыры	3	1	4	
30	Сигары	3	1	4	
31	Кофе	3	1	4	
32	Чай	3	1	4	
33	Экзамен (практика)	0	2	2	зачет
34	Экзамен (теория)	2	0	2	Экзамен
		258	177	99	

Календарный учебный график образовательной программы «Сомелье», утро

продолжительность обучение - 254 астрономических часа  
 продолжительность учебной недели – 3 дня (понедельник, вторник, среда, четверг, пятница)  
 время проведения занятий с 10.00 до 14.00  
 продолжительность учебного периода – 13 недель  
 продолжительность учебного дня – 4 астрономических часа (2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут)

№ недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
по порядку	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,	с 10.00 до 14.00,
1	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут
	Дегустация и хранение вина	Технологии производства вина	Вина на базе бордосских сортов винограда	Вина на базе бургундских сортов винограда	Вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда
2	Вина на базе сортов винограда средиземноморского бассейна	Вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда.	Вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света	Игристые вина	Сладкие вина (натуральные сладкие и крепленые)
3	Зачёт	Этикетка-паспорт вина. Источники информации	Химия вина	Эногастрономия	Виноделие Франции. Эльзас
4	Виноделие Шампань	Виноделие долины Луары	Виноделие Бургундия	Виноделие Бургундия	Виноделие Франции. Бургундия



5	Виноделие Франции. Бургундия	Виноделие Франции. Бордо	Виноделие Франции. Бордо	Виноделие Долина Роны	Виноделие Франции. Юг
6	Виноделие Италии. Валле д'Аоста, Лигурия, Эмилия-Романья.	Виноделие Италии. Трентино-Альто Адидже, Ломбардия.	Виноделие Италии. Фриули-Венеция-Джулия	Виноделие Венето	Виноделие Италии. Пьемонт
7	Виноделие Италии. Пьемонт	Виноделие Италия. Тоскана	Виноделие Италия. Тоскана	Виноделие Умбрия, Лацио, Марке, Абруццо.	Виноделие Италия. Молизе, Апулия, Калабрия, Базиликата, Кампания.
8	Виноделие Италии. Сицилия, Сардиния, Пантеллерия.	Виноделие Португалии	Виноделие Испании ч.1	Виноделие Испании ч.2	Виноделие Испании ч.3
9	Виноделие Испании ч.4	Виноделие Германии	Виноделие Австрии	Виноделие Венгрии	Виноделие Восточной Европы ч.1.
10	Виноделие Восточной Европы ч.2.	Виноделие Восточной Европы ч.3.	Виноделие стран Нового света ч.1	Виноделие стран Нового света ч.2	Виноделие стран Нового света ч.3
11	Виноделие стран Нового света ч.4	Виноделие стран Нового света ч.5	Крепкие спиртные напитки ч.1	Крепкие спиртные напитки ч.2	Крепкие спиртные напитки ч.3
12	Крепкие спиртные напитки ч.4	Крепкие спиртные напитки ч.5	Составление винно карты. Законодательство.	Профессия сомелье. Ассоциация и участие в конкурсах.	Винный маркетинг.
13	Иностраный язык.	Минеральная вода	Работа сомелье в ресторане	Сыры	Сигары
14	Кофе	Чай	Экзамен (практика)	Экзамен (теория)	

## Календарный учебный график образовательной программы «Сомелье», вечер

продолжительность обучения - 254 астрономических часа  
 продолжительность учебной недели – 3 дня (понедельник, вторник, четверг)  
 время проведения занятий с 19.00 до 23.00  
 продолжительность учебного периода – 23 недели.  
 продолжительность учебного дня – 4 астрономических часа (2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут)  
 период обучения: 26 июля - 27 декабря 2018 гг.

№ недели по порядку	Понедельник с 19.00 до 23.00	Вторник с 19.00 до 23.00	Среда с 19.00 до 23.00	Четверг с 19.00 до 23.00	Пятница с 19.00 до 23.00
1	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут Дегустация и хранение вина	2 перерыва по 10 минут, один - 25 минут Технологии производства вина		Вина на базе бордосских сортов винограда	
2	Вина на базе бургундских сортов винограда	Вина на базе эльзасских, немецких и австрийских сортов винограда		Вина на базе сортов винограда средиземноморского бассейна	
3	Вина на базе автохтонных итальянских сортов винограда.	Вина на базе сортов винограда, часто применяемые в странах Нового Света		Игристые вина	
4	Сладкие вина (натуральные сладкие и крепленые)	Зачёт		Этикетка-паспорт вина. Источники информации	
5	Химия вина	Эногастрономия		Виноделие Эльзас Франция.	
6	Виноделие Шампань	Виноделие Франции. Долина Луары		Виноделие Бургундия Франция.	
7	Виноделие Бургундия	Виноделие Франции. Бургундия		Виноделие Бургундия Франция.	
8	Виноделие Франции. Бордо	Виноделие Франции. Бордо		Виноделие Долина Роны Франция.	



9	Виноделие Франции. Юг	Виноделие Италии. Валле д'Аоста, Лигурия, Эмилия-Романья.	Виноделие Италии. Трентино-Альто Адидже, Ломбардия.	Италии.	
10	Виноделие Италия. Фриули-Венеция-Джулия	Виноделие Италия. Венето	Виноделие Италия. Пьемонт	Италии.	
11	Виноделие Италия. Пьемонт	Виноделие Италия. Тоскана	Виноделие Италия. Тоскана	Италии.	
12	Виноделие Италия. Умбрия, Лацио, Марке, Абрुццо.	Виноделие Италия. Молизе, Апулия, Калабрия, Базиликата, Кампания.	Виноделие Италия. Сицилия, Сардиния, Пантеллерия.		
13	Виноделие Португалии	Виноделие Испании ч.1	Виноделие Испании ч.2		
14	Виноделие Испании ч.3	Виноделие Испании ч.4	Виноделие Германии		
15	Виноделие Австрии	Виноделие Венгрии	Виноделие Восточной Европы ч.1.		
16	Виноделие Восточной Европы ч.2.	Виноделие Восточной Европы ч.3.	Виноделие стран Нового света ч.1		
17	Виноделие стран Нового света ч.2	Виноделие стран Нового света ч.3	Виноделие стран Нового света ч.4		
18	Виноделие стран Нового света ч.5	Крепкие спиртные напитки ч. 1	Крепкие спиртные напитки ч. 2		
19	Крепкие спиртные напитки ч. 3	Крепкие спиртные напитки ч. 4	Крепкие спиртные напитки ч. 5		
20	Составление винно карты. Законодательство.	Профессия сомелье. Ассоциация и участие в конкурсах.	Винный маркетинг.		
21	Иностранный язык.	Минеральная вода	Работа сомелье в ресторане		
22	Сыры	Сигары	Кофе		
23	Чай	Экзамен (практика)	Экзамен (теория)		