

ООО «АСТ СПб»

«Утверждаю»



Генеральный директор

Мардахаев З.Ш.

«01» мая 2026г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Винный атлас:

специализированный курс по винодельческим регионам мира»

Объем программы (трудоемкость): 100 академических часов

Срок освоения программы — 3 учебных месяца

Форма обучения: заочная (с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения)

г. Санкт-Петербург

2026 г.

дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации

специализированный курс по винодельческим регионам мира»

[illegible]

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Винный атлас: специализированный курс по винодельческим регионам мира» (далее – программа) является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Винный атлас: специализированный курс по винодельческим регионам мира» разработана в соответствии с нормами Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с учетом требований приказа Минобрнауки России от 24 марта 2025 г. № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

1.2. Категория обучающихся: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.3. Объем программы (трудоемкость): общая трудоемкость 100 академических часов.

1.4. Срок освоения программы — 3 учебных месяца

1.5. Форма обучения: заочная (с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения).

1.6. Документ, выдаваемый после завершения обучения: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной работы в виноторговых компаниях и организациях, оказывающих услуги общественного питания.

2.2. Задачи программы:

1. Формирование знаний и навыков в области чтения этикеток вин и их оценки на основании полученной информации.
2. Формирование знаний и навыков дегустации вина, оценки его потенциала и возможных сроков реализации.
3. Формирование знаний и навыков, необходимых для выявления и удовлетворения потребностей покупателей.
4. Формирование знаний и навыков в области обслуживания клиентов виноторговых компаний и организаций, оказывающих услуги общественного питания.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

3.1. Программа направлена на совершенствование и приобретения новых компетенций для эффективной деятельности сотрудников виноторговых компаний и организаций, оказывающих услуги общественного питания.

3.2. В планируемых результатах обучения отражается связь с требованиями соответствующего профессионального стандарта «Сомелье/кавист» (утв. приказом Министерства труда РФ от 07.05.2015 N 283н "Об утверждении профессионального стандарта "Сомелье/кавист" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37396)

3.3. Планируемым результатом обучения является освоение и совершенствование как теоретических знаний, так и практических умений и навыков

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- Различные подходы к выявлению и удовлетворению потребностей покупателей;
- Особенности производства разных видов вин;
- Ароматические и вкусовые характеристики вин;
- Теоретические основы в области стандартизации и контроля качества;

будут уметь:

- Выявлять и удовлетворять потребности клиентов виноторговых компаний и организаций, оказывающих услуги общественного питания;
- Осуществлять подготовку товаров к продаже;
- Осуществлять ротацию товаров в торговом зале;
- Правильно оценивать качество и маркировку новой отечественной и импортной продукции;

будут владеть навыками:

- Эффективной организации рабочего процесса;
- Эффективно выполнять рабочие обязанности.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы

повышения квалификации «Винный атлас: специализированный курс по винодельческим регионам мира»

4.1. Цель обучения – заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной работы в сфере виноторговли и общественного питания.

4.2. Категория слушателей – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

4.3. Трудоемкость обучения: 100 академических часов.

4.4. Форма обучения: заочная (с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения).

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ¹				Форма контроля
		Всего	Видео- лекции/ Вебинары	Практическ ие занятия / Самостояте ль-ная работа	Контроль	
1	Модуль 1. Основы винной грамотности	28	7	14	7	
1.1	Тема 1.1. Искусство дегустации. Сервировка и подача вина	4	1	2	1	Тест
1.2	Тема 1.2. Международные сорта винограда	4	1	2	1	Тест
1.3	Тема 1.3. Выращивание винограда	4	1	2	1	Тест
1.4	Тема 1.4. Производство тихих вин	4	1	2	1	Тест
1.5	Тема 1.5. Производство игристых вин	4	1	2	1	Тест
1.6	Тема 1.6. Основы эногастрономии	4	1	2	1	Тест
1.7	Тема 1.7. Визитные карточки Нового Света	4	1	2	1	Тест
2	Модуль 2. Виноделие Франции	16	4	8	4	
2.1	Тема 2.1. Франция. Шампань	4	1	2	1	Тест
2.2	Тема 2.2. Франция. Бордо	4	1	2	1	Тест
2.3	Тема 2.3. Франция. Бургундия	4	1	2	1	Тест
2.4	Тема 2.4. Франция. Другие регионы	4	1	2	1	Тест
3	Модуль 3. Виноделие Италии	16	4	8	4	
3.1	Тема 3.1. Италия. Пьемонт	4	1	2	1	Тест
3.2	Тема 3.2. Север Италии	4	1	2	1	Тест
3.3	Тема 3.3. Италия. Тоскана	4	1	2	1	Тест
3.4	Тема 3.4. Италия. Юг и острова	4	1	2	1	Тест
4	Модуль 4. Виноделие Испании	16	4	8	4	
4.1	Тема 4.1. Испания. Каталония	4	1	2	1	Тест
4.2	Тема 4.2. Испания. Риоха и Кастилия	4	1	2	1	Тест
4.3	Тема 4.3. Север Испании и острова	4	1	2	1	Тест
4.4	Тема 4.4. Испания. Херес	4	1	2	1	Тест
5	Модуль 5. Виноделие других стран	20	5	10	5	
5.1	Тема 5.1. Германия	4	1	2	1	Тест
5.2	Тема 5.2. Австрия	4	1	2	1	Тест
5.3	Тема 5.3. Португалия	4	1	2	1	Тест
5.4	Тема 5.4. Россия	8	2	4	2	Тест
5.5	Практическое задание	3		3		
6	Итоговая аттестация (зачет)	1			1	Тест
6	Итого	100	24	51	25	

¹ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Винный атлас: специализированный курс по винодельческим регионам мира»

Календарный график обучения является примерным, составляется и утверждается для каждой группы.

Срок освоения программы — 3 месяца. Начало обучения — по мере набора группы.

Примерный режим занятий: 2 раза в неделю по 4 академических часа².
Итоговая аттестация проводится согласно графику.

№ недели	1 уч.день 4 ак. часа	2 уч.день 4 ак. часа
1.	Тема 1.1. Искусство дегустации. Сервировка и подача вина	Тема 1.2. Международные сорта винограда
2.	Тема 1.3. Выращивание винограда	Тема 1.4. Производство тихих вин
3.	Тема 1.5. Производство игристых вин	Тема 1.6. Основы эногастрономии
4	Тема 1.7. Визитные карточки Нового Света	Тема 2.1. Франция. Шампань
5	Тема 2.2. Франция. Бордо	Тема 2.3. Франция. Бургундия
6	Тема 2.4. Франция. Другие регионы	Тема 3.1. Италия. Пьемонт
7	Тема 3.2. Север Италии	Тема 3.3. Италия. Тоскана
8	Тема 3.4. Италия. Юг и острова	Тема 4.1. Испания. Каталония
9	Тема 4.2. Испания. Риоха и Кастилия	Тема 4.3. Север Испании и острова
10	Тема 4.4. Испания. Херес	Тема 5.1. Германия
11	Тема 5.2. Австрия	Тема 5.3. Португалия
12	Тема 5.4. Россия. Часть 1	Тема 5.4. Россия. Часть 2
13	Практическое задание Итоговая аттестация (зачет)	

6. УЧЕБНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ

Модуль 1. «Основы винной грамотности»

Срок освоения данной дисциплины - 28 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 1.1. Искусство дегустации. Сервировка и подача 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 -

² Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

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. Жизнь вина. Особенности хранения.

Тема 1.2. Международные 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.

Тема 1.3. 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.

Тема 1.4 Производство тихих вин - 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. Основные способы производства сладких и крепленых вин. Классификация вин по содержанию сахара.

Тема 1.5 Производство игристых вин - 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.

Тема 1.6. Основы эногастрономии - 4 академических часа.

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

Тема 1.7. Визитные карточки Нового Света - 4 академических часа.

Виноделие Чили, Аргентины, США, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии.

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

Модуль 2. «Виноделие Франции»

Срок освоения данной дисциплины - 16 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 2.1. Франция. Шампань - 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.

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

Тема 2.2. Франция. Бордо - 4 академических часов.

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

Тема 2.3 Франция. Бургундия - 4 академических часа.

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

Тема 2.4 Франция. Другие регионы - 4 академических часа.

Виноделие Эльзаса, Долины Луары, Долины Роны и регионов Юга Франции. Физико-географическое положение винодельческих регионов. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Классификация и стили вин. Основные производители регионов.

Модуль 3. «Виноделие Италии»

Срок освоения данной дисциплины - 16 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 3.1. Италия. Пьемонт - 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 региона Пьемонт. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

Тема 3.2. Север Италии - 4 академических часа.

Виноделие Венето, Ломбардии, Трентино-Альто Адидже и Фриули. Физико-географическое положение винодельческих регионов. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Классификация и стили вин. Основные производители регионов.

Тема 3.3. Италия. Тоскана - 4 академических часа.

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

Тема 3.4. Италия. Юг и острова - 4 академических часа.

Виноделие Кампании, Апулии, Сицилии и Сардинии. Физико-географическое положение винодельческих регионов. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Классификация и стили вин. Основные производители регионов.

Модуль 4. «Виноделие Испании»

Срок освоения данной дисциплины - 16 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 4.1. Испания. Каталония - 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.

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

Тема 4.2. Испания. Риоха и Кастилия - 4 академических часа.

Виноделие Риохи, Кастилии и Леона и Кастилии Ла Манчи. Физико-географическое положение регионов. Климатические условия и рельеф.

Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

Тема 4.3. Испания. Север Испании и острова - 4 академических часа.
Виноделие Страны Басков, Галисии, Балеарских и Канарских островов. Физико-географическое положение регионов. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

Тема 4.4. Испания. Херес - 4 академических часа.
Физико-географическое положение региона Андалусия. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Классификация и стили вин. Особенности производства и типы хереса. Основные производители региона.

Модуль 5. «Виноделие других стран»

Срок освоения данной дисциплины - 20 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 5.1. Германия - 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.

Тема 5.2. Австрия - 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.

Тема 5.3. Португалия - 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.

Тема 5.4. Россия - 8 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.

Практические работы - 3 академических часа.

Определение сорта винограда по сортовым характеристикам. Определение винодельческого региона по вкусовым характеристикам вина.

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

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Образовательная деятельность обучающихся по программе может быть организована в форме таких видов учебных занятий как: лекции (видеоуроки), практические и семинарские занятия, лабораторные работы, деловые игры, ролевые игры, тренинги, консультации, выполнение аттестационной, проектной работы и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенные учебным планом образовательной программы.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация учебного процесса по программе регламентируется расписанием занятий и настоящей дополнительной профессиональной программой.

Слушатели имеют право на зачет результатов освоения ими учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ, подтверждаемых документами об образовании и (или) о квалификации либо документами об обучении, в том числе полученными в иностранном государстве, при условии соответствия содержания этих учебных предметов, дисциплин (модулей) целям реализации данной программы и ожидаемым результатам обучения.

Педагоги при реализации программы имеют право на свободу выбора и использования педагогически обоснованных форм, методов и средств обучения и воспитания.

8.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы аттестации

Программой предусмотрена текущая и итоговая аттестация слушателей.

Для проведения итоговой аттестации разработан фонд оценочных средств, являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса.

Объектами оценивания выступают:

- степень освоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе.

Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения в формах, установленных преподавателем.

Итоговая аттестация — процедура, проводимая с целью установления уровня знаний обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения программы.

Слушатель допускается к итоговой аттестации после изучения разделов и тем программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям соответствующей образовательной программы созданы фонды оценочных средств, включающие методы контроля, позволяющие оценить знания и умения.

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

При освоении программы параллельно с получением высшего образования удостоверения о повышении квалификации выдаются одновременно с получением соответствующего документа о высшем образовании.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, устанавливаемому организацией.

9. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения разделов и тем программы в объеме, предусмотренном учебным планом программы.

Оценка качества освоения учебной программы проводится в процессе итоговой аттестации в форме зачета посредством прохождения тестирования.

Оценка итогового тестирования:

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	Оценка «Зачтено» выставляется слушателю, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу использует его, не допуская существенных неточностей в ответе на тестовые вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов. Не менее 60% правильных ответов при решении итогового теста.
Не зачтено	Оценка «Не зачтено» выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические вопросы или не справляется с ними самостоятельно. Менее 60% правильных ответов при решении итогового теста.

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, устанавливаемому организацией.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Примерные вопросы для итогового тестирования:

1. Внешне вино безупречно, в аромате ощущаются ноты мокрого картона, затхлый запах подвала. Какова вероятная причина дефекта?
 - a. Неправильное хранение
 - b. Вино старое
 - c. Трихлоранизол – болезнь пробки
 - d. Это не дефект
2. Ко вторичным ароматам относятся:
 - a. яблоки, персики, акация, черная смородина и пр
 - b. земля, кожа, грибы, подлесок
 - c. ваниль, тосты, сливочные ноты, бисквит
3. Рекомендуемая температура подачи легкотелого белого вина
 - a. Хорошо охлажденное 6-10°C
 - b. Слегка охлажденное 12°C
 - c. Комнатной температуры 16-18°C
4. Какое из следующих вин обладает наименьшим потенциалом жизни
 - a. Высококласное Бордо
 - b. Винтажный портвейн
 - c. Чилийское Каберне Совиньон
 - d. Коммерческое Пино Грджо из Венето
5. Какая из нижеперечисленных дегустационных заметок наиболее точно описывает молодое вино из Каберне Совиньон?
 - a. Бледно-золотистое, ароматы экзотических фруктов, сладкое
 - b. Насыщенный пурпурный цвет, ароматы черных ягод и зеленого перца, высокотанинное
 - c. Бледно-гранатовый цвет, ароматы красных ягод с животными нотами, низкий уровень танинов
 - d. Бледно лимонный цвет, ароматы зеленых фруктов, сухое
6. Какой из нижеперечисленных сортов обычно используют для изготовления белых вин, с ярко выраженными растительными ароматами и высокой кислотностью?
 - a. Шардоне
 - b. Совиньон Блан
 - c. Каберне Совиньон
 - d. Мерло
7. Грибок, являющийся для одних виноградарей проблемой, для других – возможностью произвести десертное вино
 - a. нематода
 - b. милдью
 - c. ботритис
 - d. филлоксера

8. Что из нижеперечисленного ниже верно в отношении ЯМБ?
 - a. Этот процесс происходит после окончания алкогольной ферментации
 - b. Снижает агрессивную кислотность вина
 - c. Добавляет вину сливочные ароматы
 - d. Все варианты верны
9. Ферментация и/или выдержка в дубовой бочке способны дать вину ароматы:
 - a. Земли, кожи, грибов, подлеска
 - b. Ванили, благородной древесины, тостов
 - c. Фруктовые и цветочные ароматы
10. Благодаря какому процессу в игристом вине появляются ароматы хлеба, тостов, бисквита?
 - a. выдержка на дрожжевом осадке
 - b. ферментация в дубовой бочке
 - c. использование ароматических сортов винограда
 - d. добавление ароматизаторов

11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции - дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентировав внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности излагаемого материала.

Реализация программы осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для входа на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Кадровые (педагогические) условия. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Форма итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации - зачет посредством прохождения тестирования.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных материалов в объеме, предусмотренном учебным планом.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

12 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

12.1. Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

12.2. Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

12.3. Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://getcourse.ru/>.

12.4. Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее 128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей), ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

12.5. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

12.6. Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам и дополнительным материалам;

- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

12.7. При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

12.8. Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

12.9. Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

12.10. Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

12.11. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

12.12. Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Список литературы:

Основная литература:

1. Основы виноделия: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 2-е изд., испр. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 422 с.
2. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. - Симферополь: Таврида, 2005. -232 с.
- Справочник официанта, бармена/ Ахрапоткова Н.Б. -М. Академия, 2005. - 272 с.
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Усов В.В. -М. Академия, 2014. - 432 с.
5. Секреты сомелье / Попов А.Л.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. - 344 с.
6. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. -М.: АСТ, Кладезь, 2016. -312 с.
7. Настольная книга дегустатора. Всё, что необходимо знать как профессионалу, так и любителю вина и бренди / Юрий Зыбцев -Москва: Издательство «Э», 2017. -516 с.
8. ВИНА ФРАНЦИИ: Путеводитель / Юрий Эммануилович Зыбцев -Москва: ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), ООО «Издательство «Эксмо», 2008 - 392 с.
9. ВИНО МАНИЯ. Наглядный путеводитель по винному миру / Мережко Дмитрий Юрьевич -Москва: ООО «Издательство «Эксмо», 2024 - 223 с.
10. РОССИЙСКИЕ ВИНА. Авторский гид Артура Саркисяна 2024-2025 / Артур Саркисян -Москва: 2023 - 600 с.
11. Вина Испании. Путеводитель \ Владимир Чеботарёв - М.: Издательство ВВРГ, 2011 - 368 с.

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>