

ООО «АСТ СПб»

«Утверждаю»
Генеральный директор
/ Мардахаев З.Ш.
«01» мая 2026г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
«Сомелье/кавист»**

Объем программы (трудоемкость): 252 академических часов

Срок освоения программы — 5 учебных месяцев

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

г. Санкт-Петербург
2026 г.

ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЙ И АКТУАЛИЗАЦИИ

дополнительной профессиональной программы

профессиональной переподготовки

«Сомелье/кавист»

[illegible]

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика программы:

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Сомелье/кавист» (далее – программа) является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Сомелье/кавист» 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 252 академических часа.

1.4. Срок освоения программы — 5 учебных месяцев

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
профессиональной переподготовки
«Сомелье/кавист»**

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: 252 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	Практически занятия / Самостояте ль-ная работа	Контроль	
1	Модуль 1. Основы винной грамотности	36	10	20	6	
1.1	Тема 1.1. Органолептический анализ вина	4	2	2		
1.2	Тема 1.2. Сервировка и подача вина	4	1	3		
1.3	Тема 1.3. Химия вина	4	1	2	1	Тест
1.4	Тема 1.4. Виноградная лоза и ее разновидности	4	1	2	1	Тест
1.5	Тема 1.5. Климат и почвы - основа терруара	4	1	2	1	Тест
1.6	Тема 1.6. Выращивание винограда	4	1	2	1	Тест
1.7	Тема 1.7. Производство тихих вин	4	1	2	1	Тест
1.8	Тема 1.8. Производство игристых вин	4	1	2	1	Тест
1.9	Тема 1.9. Основы эногастрономии	4	1	3		
2	Модуль 2. Виноделие Нового Света	22	5	10	7	
2.1	Тема 2.1. Чили	4	1	2	1	Тест
2.2	Тема 2.2. Аргентина	4	1	2	1	Тест
2.3	Тема 2.3. Северная Америка	4	1	2	1	Тест
2.4	Тема 2.4. ЮАР	4	1	2	1	Тест
2.5	Тема 2.5. Австралия и Новая Зеландия	4	1	2	1	Тест
2.6	Промежуточная аттестация	2			2	Тест
3	Модуль 3. Виноделие Франции	46	11	22	13	
3.1	Тема 3.1. Франция. Эльзас	4	1	2	1	Тест
3.2	Тема 3.2. Франция. Шампань	4	1	2	1	Тест
3.3	Тема 3.3. Франция. Бордо	12	3	6	3	Тест
3.4	Тема 3.4. Франция. Долина Луары	4	1	2	1	Тест
3.5	Тема 3.5. Франция. Бургундия. Шабли	12	3	6	3	Тест
3.6	Тема 3.6. Франция. Долина Роны	4	1	2	1	Тест
3.7	Тема 3.7. Франция. Юг	4	1	2	1	Тест
3.8	Промежуточная аттестация	2			2	Тест
4	Модуль 4. Виноделие Италии	24	6	12	6	
4.1	Тема 4.1. Италия. ТАА. Ломбардия	4	1	2	1	Тест
4.2	Тема 4.2. Италия. Венето. Фриули	4	1	2	1	Тест

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

4.3	Тема 4.3. Италия. Пьемонт	4	1	2	1	Тест
4.4	Тема 4.4. Италия. Тоскана	4	1	2	1	Тест
4.5	Тема 4.5. Италия. Центр	4	1	2	1	Тест
4.6	Тема 4.6. Италия. Юг и острова	4	1	2	1	Тест
5	Модуль 5. Виноделие Испании	20	5	10	5	
5.1	Тема 5.1. Испания. Риоха	4	1	2	1	Тест
5.2	Тема 5.2. Испания. Кастилия	4	1	2	1	Тест
5.3	Тема 5.3. Испания. Каталония и Левант	4	1	2	1	Тест
5.4	Тема 5.4. Испания. Север и острова	4	1	2	1	Тест
5.5	Тема 5.5. Испания. Херес	4	1	2	1	Тест
6	Модуль 6. Виноделие других стран	38	9	18	11	
6.1	Тема 6.1. Германия	4	1	2	1	Тест
6.2	Тема 6.2. Австрия	4	1	2	1	Тест
6.3	Тема 6.3. Португалия	4	1	2	1	Тест
6.4	Тема 6.4. Крепленые вина мира	4	1	2	1	Тест
6.5	Тема 6.5. Грузия, Армения, Греция	4	1	2	1	Тест
6.6	Тема 6.6. Другие страны Европы	4	1	2	1	Тест
6.7	Тема 6.7. Россия	12	3	6	3	Тест
6.8	Промежуточная аттестация	2			2	Тест
7	Модуль 7. Менеджмент и сервис в винном бизнесе	28	12	12	4	
7.1	Тема 7.1. Винный бизнес: роли и сферы влияния участников рынка	4	2	2		
7.2	Тема 7.2. Алкогольное право	4	2	2		
7.3	Тема 7.3. Составление винной карты. Работа с поставщиками и персоналом ресторана	4	2	2		
7.4	Тема 7.4. Ресторанный сервис	4	2	2		
7.5	Тема 7.5. Специальные мероприятия в ресторане и личный бренд сомелье	4	2	2		
7.6	Тема 7.6. Мастерство розничных продаж	4	2	2		
7.7	Промежуточная аттестация	4			4	Защита проекта
8	Модуль 8. Другие напитки и гастрономия	36	9	24	3	
8.1	Тема 8.1. Крепкие напитки. Дистилляция. Ректификация	4	1	3		
8.2	Тема 8.2. Коньяк. Арманьяк. Кальвадос	4	1	2	1	Тест
8.3	Тема 8.3. Виски	4	1	2	1	Тест
8.4	Тема 8.4. Ром. Текила. Мескаль	4	1	2	1	Тест
8.5	Тема 8.5. Пиво	4	1	3		
8.6	Тема 8.6. Сидр	4	1	3		
8.7	Тема 8.7. Чай. Кофе	4	1	3		
8.8	Тема 8.8. Сыр	4	1	3		
8.9	Тема 8.9. Устрицы и морепродукты	4	1	3		
9	Итоговая аттестация (зачет)	2			2	Тест
6	Итого	252	67	128	57	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Сомелье/кавист»

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

Срок освоения программы — 5 месяцев. Начало обучения — по мере набора группы.

Примерный режим занятий: 3 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	3 уч.день 4 ак. часа
1.	Тема 1.1. Органолептический анализ вина	Тема 1.2. Сервировка и подача вина	Тема 1.3. Химия вина
2.	Тема 1.4. Виноградная лоза и ее разновидности	Тема 1.5. Климат и почвы - основа терруара	Тема 1.6. Выращивание винограда
3.	Тема 1.7. Производство тихих вин	Тема 1.8. Производство игристых вин	Тема 1.9. Основы эногастрономии
4	Тема 2.1. Чили	Тема 2.2. Аргентина	Тема 2.3. Северная Америка
5	Тема 2.4. ЮАР	Тема 2.5. Австралия и Новая Зеландия	Промежуточная аттестация 1
6	Тема 3.1. Франция. Эльзас	Тема 3.2. Франция. Шампань	Тема 3.3. Франция. Бордо. Часть 1
7	Тема 3.3. Франция. Бордо. Часть 2	Тема 3.3. Франция. Бордо. Часть 3	Тема 3.4. Франция. Долина Луары
8	Тема 3.5. Франция. Бургундия. Часть 1	Тема 3.5. Франция. Бургундия. Часть 2	Тема 3.5. Франция. Бургундия. Часть 3
9	Тема 3.6. Франция. Долина Роны	Тема 3.7. Франция. Юг	Промежуточная аттестация 2
10	Тема 4.1. Италия. ТАА. Ломбардия	Тема 4.2. Италия. Венето. Фриули	Тема 4.3. Италия. Пьемонт
11	Тема 4.4. Италия. Тоскана	Тема 4.5. Италия. Центр	Тема 4.6. Италия. Юг и острова
12	Тема 5.1. Испания. Риоха	Тема 5.2. Испания. Кастилия	Тема 5.3. Испания. Каталония и Левант
13	Тема 5.4. Испания. Север и острова	Тема 5.5. Испания. Херес	Тема 6.1. Германия
14	Тема 6.2. Австрия	Тема 6.3. Португалия	Тема 6.4. Крепленые вина мира
15	Тема 6.5. Грузия, Армения, Греция	Тема 6.6. Другие страны Европы	Тема 6.7. Россия. Часть 1
16	Тема 6.7. Россия. Часть 2	Тема 6.7. Россия. Часть 3	Промежуточная аттестация .

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

17	Тема 7.1. Винный бизнес: роли и сферы влияния участников рынка	Тема 7.2. Алкогольное право	Тема 7.3. Составление винной карты. Работа с поставщиками и персоналом ресторана
18	Тема 7.4. Ресторанный сервис	Тема 7.5. Специальные мероприятия в ресторане и личный бренд сомелье	Тема 7.6. Мастерство розничных продаж
19	Промежуточная аттестация 4	Тема 8.1. Крепкие напитки. Дистилляция. Ректификация	Тема 8.2. Коньяк. Арманьяк. Кальвадос
20	Тема 8.3. Виски	Тема 8.4. Ром. Текила. Мескаль	Тема 8.5. Пиво
21	Тема 8.6. Сидр	Тема 8.7. Чай. Кофе	Тема 8.8. Сыр
22	Тема 8.9. Устрицы и морепродукты	Итоговая аттестация (зачет)	

6. УЧЕБНЫЕ МОДУЛИ ПРОГРАММЫ

Модуль 1. «Основы винной грамотности»

Срок освоения данной дисциплины - 36 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 1.1. Органолептический анализ вина - 4 академических часа.

Определение вина. Преимущества систематизированного подхода к дегустации. Внешний вид вина: прозрачность, блеск, насыщенность и оттенок цвета, подвижность. Аромат вина: оценка качества аромата, интенсивность аромата и ароматические характеристики. Вкус вина: содержание сахара, уровень кислотности, танинов, тельность, содержание алкоголя, вкусовые характеристики, продолжительность и направленность послевкусия. Выводы о качестве вина. Базовый дегустационный словарь.

Тема 1.2. Сервировка и подача вина - 4 академических часа.

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

Тема 1.3. Химия вина - 4 академических часа.

Базовый химический состав вина: вода; спирты - этанол, глицерин (высшие спирты); кислоты - винная, яблочная, молочная, лимонная. Химия вкуса и текстуры: сахара - глюкоза и фруктоза; полифенолы - антоцианы, танины. Химия аромата: эфиры и терпены. Химия производства и выдержки. Химическая природа дефектов вина. Диоксид серы.

Тема 1.4. Виноградная лоза и её разновидности - 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 1.5. Климат и почвы – основа терруара – 4 академических часа.

Климатические и погодные характеристики участков (температура, освещенность, влажность), рельеф и почвы.

Тема 1.6. Выращивание винограда - 4 академических часа.

Особенности выращивания винограда, как один из факторов, влияющих на стиль и качество вина. 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 1.7 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 1.8 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 1.9. 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.

Модуль 2. «Виноделие Нового Света»

Срок освоения данной дисциплины - 22 академических часа.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 2.1. Чили - 4 академических часа.

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

Тема 2.2. Аргентина - 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 2.3. Северная Америка - 4 академических часа.

Виноделие США и Канады. 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 2.4. ЮАР - 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 2.5. Австралия и Новая Зеландия - 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.

Промежуточная аттестация I

Модуль 3. «Виноделие Франции»

Срок освоения данной дисциплины - 46 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 3.1. Франция. Эльзас - 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 Эльзас. 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. Франция. Шампань - 4 академических часа.

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 3.3. Франция. Бордо - 12 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 3.4. Франция. Долина Луары - 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 3.5. Франция. Бургундия - 12 академических часов.

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 3.6. Франция. Долина Роны - 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 3.7. Франция. Юг - 4 академических часа.

Виноделие Лангедока-Руссильона, Прованса и Юго-Запада 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.

Промежуточная аттестация 2

Модуль 4. «Виноделие Италии»

Срок освоения данной дисциплины - 24 академических часа.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 4.1. Италия. Трентино—Альто Адидже. Ломбардия - 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.

Виноделие Трентино—Альто Адидже и Ломбардии. Физико-географическое положение винодельческих регионов. Климатические условия и рельеф.

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

Тема 4.2. Италия. Венето. Фриули - 4 академических часа.

Виноделие Венето 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 4.3. Италия. Пьемонт - 4 академических часа.

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 4.4. 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 4.5. Италия. Центр - 4 академических часа.

Виноделие Эмилии-Романии, Умбрии, Марке, Лацио и Абруццо. 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 4.6. 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 5. «Виноделие Испании»

Срок освоения данной дисциплины - 20 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 5.1. Испания. Риоха - 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 Риоха. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители региона.

Тема 5.2. Испания. Кастилия - 4 академических часа.

Виноделие Кастилии и Леона, Кастилии Ла Манчи и Мадрида. 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. Гредос – новый регион на винодельческой карте Испании.

Тема 5.3. Испания. Каталония и Левант - 4 академических часа.

Виноделие Каталонии, Валенсии и Мурсии. 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 5.4. Испания. Север и острова - 4 академических часа.

Виноделие Страны Басков, Галисии, Наварра, Арагон, 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 5.5. 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 6. «Виноделие других стран»

Срок освоения данной дисциплины - 38 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 6.1. 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 6.2. 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 6.3. 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 6.4. Крепленые вина мира - 4 академических часа.

Основные принципы производства крепленых вин. Основные регионы и области производства крепленых вин.

Портвейн. Особенности производства и типы портвейна. Основные производители портвейна.

Сравнительные дегустации различных типов крепленых вин.

Тема 6.5. Грузия, Армения, Греция - 4 академических часа.

Виноделие Грузии, Армении и Греции. Физико-географическое положение стран. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители.

Тема 6.6. Другие страны Европы - 4 академических часа.

Виноделие Румынии, Молдавии, Болгарии, Венгрии, Словении, Хорватии и Сербии. Физико-географическое положение стран. Климатические условия и рельеф. Основные сорта винограда, их дегустационные характеристики и свойства. Особенности регионального деления. Классификация и стили вин. Основные производители.

Тема 6.7. Россия - 12 академических часов.

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

Промежуточная аттестация 3.

Модуль 7. «Менеджмент и сервис в винном бизнесе»

Срок освоения данной дисциплины - 28 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 7.1. Винный бизнес: роли и сферы влияния участников рынка - 4 академических часа.

Экономика и структура винного рынка. Типы производителей: крупные бренды, кооперативы и семейные винодельни. Международная логистика: брокеры, импортеры. Оптовое звено и дистрибуция. Анатомия дистрибьютора: формирование портфеля брендов, эксклюзивные контракты, ценообразование. Каналы продаж: разница между HoReCa и Retail. Лидеры мнений: влияние критиков, рейтингов, выставок, амбассадоров и медиа на продажи.

Тема 7.2. Алкогольное право - 4 академических часа.

Лицензирование алкогольного рынка. Цифровой контроль: ЕГАИС и маркировка «Честный ЗНАК». Сопроводительные документы и прослеживаемость. Ограничения и особенности продажи алкоголя в розничных магазинах и предприятиях общепита. Реклама алкоголя (Закон «О рекламе»). Защита русского языка и информация для потребителя.

Тема 7.3. Составление винной карты. Работа с поставщиками и персоналом ресторана - 4 академических часа.

Соответствие винной карты формату, кухне, ценовому сегменту и локации ресторана. Разновидности винных карт: размер, оформление, структура. Классическая структура винной карты. Экономика и ценообразование. Взаимодействие с поставщиками и виноторговыми компаниями. Финансовые условия и коммерческая выгода: скидки, маркетинговые бюджеты, мотивационные программы, работы с аллокациями (квотами на редкие вина). Система обучения команды, мотивация и KPI, внутренние дегустации и составление милшитов.

Тема 7.4. Ресторанный сервис - 4 академических часа.

Философия гостеприимства. Стандарты сервиса от встречи до расчета и прощания.

Правила сервировки и работы с посудой: типы стекла, подготовка бокалов к подаче. Алгоритм винного сервиса: презентация бутылки гостю, правила откупоривания, проверка качества, техника и этикет розлива. Правила охлаждения различных стилей вин, использование необходимого инвентаря. Декантация и аэрация. Подача игристых вин и магнумов.

Продающий сервис. Инструменты повышения чека. Работа с конфликтами в зале.

Тема 7.5. Специальные мероприятия в ресторане и личный бренд сомелье - 4 академических часа.

Классические винные мероприятия в ресторане. Типология и форматы ивентов: винный ужин, дегустация, винное казино, винный квиз. Экономика, маркетинг и организация события.

Личный бренд сомелье: экспертность и монетизация. Каналы продвижения в медиапространстве. Профессиональное комьюнити: участие в конкурсах и ассоциациях

Тема 7.6. Мастерство розничных продаж - 4 академических

Профессия «кавист» - отличие экспертных продаж в винотеке от классического ритейла. Типы покупателей. Первый контакт и начало диалога. Выявление потребностей и воронка вопросов. Презентация продукта на языке выгоды. Психология ценового позиционирования. Работа с возражениями. Инструменты кросс-продаж. Заккрытие сделки. Постпродажный сервис и удержание клиента: CRM-системы, формирование базы для закрытых предложений.

Промежуточная аттестация 4.

Модуль 8. «Другие напитки и гастрономия»

Срок освоения данной дисциплины - 36 академических часов.

Темы дисциплины и сроки усвоения:

Тема 8.1. Крепкие напитки. Дистилляция и ректификация - 4 академических часа

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

Тема 8.2. Коньяк. Арманьяк. Кальвадос - 4 академических часа.

Определение понятия «бренди». Крепкие спиртные напитки на основе винограда. 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.

Кальвадос - яблочный или яблочно-грушевый бренди, который производят исключительно в регионе Нормандия на северо-западе Франции. Особенности сырья и производства кальвадоса. Территориально деление региона производства. Классификация по выдержке. Ведущие производители. Рекомендации по подаче.

Тема 8.3. Виски - 4 академических часа.

История напитка. Классификация виски по технологии производства и сырью. География производства виски. Регионы производства шотландского виски и основные производители. Ирландский, американский, канадский и японский

виски. Традиции употребления виски, принципы дегустации. Ведущие производители.

Тема 8.4. Ром. Текила. Мескаль - 4 академических часа.

Крепкие напитки на основе текилы и агавы. Особенности производства и классификации. Ведущие производители

Тема 8.5. Пиво - 4 академических часа.

Сырье для производства пива. Классификация пива по типу брожения. Основные страны-производители пива. Немецкие сорта пива. Английские сорта пива. Бельгийские сорта пива. Роль монахов в истории пивоварения. Традиции употребления пива, принципы дегустации.

Тема 8.6. Сидр - 4 академических часа.

Сидр — это слабоалкогольный, который получают путем сбраживания натурального сока яблок (и/или груш) специальных сидровых сортов. Особенности сырья, классификация сортов яблок и груш. Понятие терруара в сидроделии. Технология производства. Главные сидровые регионы мира, особенности стилистики сидров разных регионов. Сервис и гастрономия

Тема 8.7. Чай. Кофе - 4 академических часа.

История чая. Ботаника, подвиды чайного растения. Основные виды чая по степени ферментации. Технология производства по видам. Традиции употребления чая в разных странах.

История кофе. Ботаника: арабика и робуста. Основные способы приготовления кофе, метод Эспрессо.

Тема 8.8. Сыр - 4 академических часа.

Сыр и вино: история синергии и кулинарные мифы. Понятие терруара в сыроделии: пастбища, породы животных, сезонность молока. Разновидность молока – коровье, козье, овечье, буйволиное – влияние на вкус и цвет. Основы технологии производства сыра. Значение выдержки. Фундаментальная классификация сыров (основные семейства). Сырная тарелка и сервис: оценка качества, правила нарезки сыров разных форм, инструментарий, архитектура сырной тарелки. Эногастрономия: правила идеального пейринга.

Тема 8.9. Устрицы и морепродукты - 4 академических часа.

Специфика морского вкуса: умами, йодистость, соленость (минеральность) и их влияние на рецепторы. Понятие «морского терруара» - меруара.

Устрицы - королевы морского меню. Биологическая классификация. Анатомия вкуса и текстуры. Аффинаж. Калибровка.

Главные категории морепродуктов: двухстворчатые моллюски, головоногие моллюски, ракообразные, иглокожие.

Безопасность – правила приемки и контроля качества, сроки и условия хранения, инструментарий (устричные ножи, кольчужная перчатка). Ресторанный сервис – правила раскрытия раковин, классическая презентация (лед, лимон, соус миньонет, хлеб, сливочное масло). Эногастрономия: правила идеального пейринга.

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.

Промежуточная аттестация — оценка качества усвоения обучающимися содержания учебных модулей непосредственно по завершении их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах в соответствии с учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения следующих модулей программы:

- Модуль 2. Виноделие Нового Света.
- Модуль 3. Виноделие Франции.
- Модуль 6. Виноделие других стран.
- Модуль 7. Менеджмент и сервис в винном бизнесе.

Прошедшим промежуточную аттестацию выставляется оценка «зачтено» по каждому модулю программы. Оценка «зачтено» ставится при прохождении теста и получении 60% и более правильных ответов.

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 тестирования:

Промежуточная аттестация

Тестирование 1

1. Какой из указанных чилийских субрегионов расположен на побережье Тихого океана, и является так называемым «современным лицом чилийского виноделия»?
 - a. Касабланка
 - b. Курико
 - c. Лимари
 - d. Майпо
2. Какой из указанных сортов винограда лидирует по площади посадок в Аргентине, и является «визитной карточкой» страны?
 - a. Шардоне
 - b. Каберне Совиньон
 - c. Мальбек
 - d. Карменер
3. Какая из нижеперечисленных дегустационных заметок наиболее точно описывает вино из сорта Торронтес?
 - a. Интенсивный аромат тропических фруктов и цветов, заметная кислотность
 - b. Ароматы красных ягод, сухое, легкотелое, с низким уровнем танинов
 - c. Сладкое, золотистого цвета, с ароматами меда и сухофруктов
 - d. Яркий аромат зеленых и косточковых фруктов, бензольные ноты, пронзительно высокая кислотность
4. Южно-африканские игристые Methode Cap Classique производят
 - a. Методом сатурации
 - b. Резервуарным методом
 - c. Классическим методом вторичной ферментации в бутылке
 - d. Трансферным методом
5. Назовите регион Австралии, где производятся самые классические "звездные" Ширазы
 - a. Барроса
 - b. Кунаварра
 - c. Долина Ярра
 - d. Маргарет ривер

Тестирование 2

1. Шампанское, произведенное только из белых сортов, называется:
 - a. Millesime
 - b. Blanc des Noir
 - c. Blanc des Blancs
 - d. Cuvee Prestige
2. Слова «sur lie» на бутылке Мюскаде Севр-э-Мен означают, что:
 - a. вино было сделано без использования пестицидов и гербицидов
 - b. оно было выдержано в дубе
 - c. это сладкое вино
 - d. вино было выдержано на дрожжевом осадке
3. АОС Pouilly-Fume – это:
 - a. белые бургундские вина из Шардоне
 - b. белые луарские вина из Совиньон Блан
 - c. белые и красные вина из сортов, разрешенных в Долине Роны
 - d. красные вина из Пино Нуар
4. Коммуна Пойяк располагается на территории суб-региона Бордо под названием
 - a. Медок
 - b. Грав
 - c. Антр-де-Мер
 - d. Либурне
5. В какой коммуне произведено вино Domaine de la Romanee-Conti Romanée-Conti Grand Cru?
 - a. Morey-Saint-Denis
 - b. Vougeot
 - c. Marsannay
 - d. Vosne-Romanee

Тестирование 3

1. Классический сортовой состав Вальполичеллы - это:
 - a. Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло
 - b. Виура, Щарелло, Парельяда
 - c. Корвина, Рондинелла, Молинара
2. Какой из указанных испанских регионов находится южнее:
 - a. Галисия
 - b. Андалусия
 - c. Наварра
 - d. Кастилия Ла Манча

3. Тип хереса, который прошел полную биологическую выдержку (с флор) с креплением до 15,5%, а затем был креплен второй раз и прошел оксидативную довыдержку, называется:
 - a. Олоросо
 - b. Пало Кортадо
 - c. Амонтильядо
 - d. Крим
4. Регион с виноградниками «на террасах», славящийся лозами для производства крепленого вина – порто, но также и превосходных сухих вин:
 - a. Виньо Верде
 - b. Дао
 - c. Тежу
 - d. Дору
5. Самый западный винодельческий район Краснодарского края
 - a. Таманский полуостров
 - b. Анапский
 - c. Новороссийский
 - d. Геленджикский

Итоговое тестирование

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
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 Гриджио 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, акцентируя 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/>