

П Р И К А З

г. Москва

«01» сентября 2021 г.

«Об утверждении дополнительных общеобразовательных программ»**в АНО ОУ «Энотрия» на 2021-2022 год»****Приказываю:**

1. Утвердить следующие Дополнительные общеобразовательные программы, учебные планы и календарные учебные графики к ним:
 - Современные технологии продаж вин и спиртных напитков (приложение 1)
 - Новейшие технологии в производстве вин и спиртных напитков (приложение 2).
2. Ввести в действие данные программы с 01 сентября 2021 года.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор АНО ОУ «Энотрия» _____  Корнеева Ю.А.

Образовательная программа

«Современные технологии продаж вин и спиртных напитков»

Данная программа разработана для работников сферы услуги гостеприимства (официантов, менеджеров зала, барменов) и магазинов /винотек с целью обучения навыкам продажи и сервировки вина с практическими занятиями. Она включает в себя структурированную информацию об основных характеристиках вин, представленных на российском рынке, и позволяет приобрести базовые знания, необходимые для работы в системе оказания услуг общественного питания и магазинах/винотеках. 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 .

Программа состоит из 82 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 части и длится 4.5 астрономических часа. Для лучшего усвоения знаний, обучающиеся снабжаются учебными пособиями, разработанными преподавателями школы. Обучение проводится: начиная с утренних часов. Утренний график подразумевает обучение по 5 дней в неделю с 10-00 до 14.30. По окончании курса обучающиеся проходят экзамен, включающий теоретическое задание (тест) .

Срок обучения: 4 месяца, 15 недель, 369 астрономических часов/492 академических часов

Режим занятий : пнд.-птн., 4.5 астрономических часа / 6 академических часа в день.

Темы занятий	Всего часов (астр./академ)	Лекция (астр./академ)	Практика (астр./академ)	Форма контроля
Тема № 1 ВВОДНАЯ ЛЕКЦИЯ Встреча новых студентов. Что есть Вино. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.	4.5/6.0	4.5/6.0	0/0	Зачет
Тема № 2 История виноделия. С древних пор до наших дней. Основные исторические события и персонажи. Мифы и легенды, появление пробки, бочки, бутылки, этикетки.	4.5/6.0	4.5/6.0	0/0	Зачет
Тема № 3 Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Сорты, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 4-5 Технологии. Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.	9/12	9/12	0	Зачет

Тема № 6 Основы дегустации вина. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 7 Химия вина. Краткое введение в начало основ виноделия. Знакомство с органической и неорганической химией в вине. Расы дрожжей и другие микроорганизмы. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 8 Бочка. История возникновения. Основные типы бочек. Обжиг. Объем. Влияние бочки на вино. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 9 Винные аксессуары. Бокалы. Влияние формы бокала на цвет, аромат, вкус и температуру вина. Дегустация. Бокалы для различных спиртных напитков. Декантация. Различные формы декантеров. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 10 Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.	4.5/6.0	4.5/6.0	0/0	Зачет
Тема № 11-18	ВИНОДЕЛИЕ ФРАНЦИИ			
Бургундия. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области. Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области. Кот де Ньюи. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	31.5/42	24.5/32.7	7/9.4	Зачет
Тема № 19-23 Бордо. История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока. Классификация 1855 года. Ведущие хозяйства. Виноградники Грава. Классификация 1959 г. и ведущие хозяйства области. Виноградники Сотерна и прилегающих областей. Особенности производства десертных вин Бордо и классификация ведущих хозяйств. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux. <i>Практика.</i>	22.5/30	17.5/23.4	5/6.7	Зачет

Тема № 24 Эльзас. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников. Ведущие производители <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 25 Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 26-27 Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет
Тема № 28-29 Долина Луары. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет
Тема № 30 Обзор Юго-Запада, Лангедок Руссильона и Прованса. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 31 Обзор малых регионов Франции. Корсика, Жюра, Савойя. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 32 Семинар по виноделию Франции.	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 33 Сдача практической части. Этикетки	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет
Тема № 34 ВИНОДЕЛИЕ ИТАЛИИ Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 35 Север Италии. Регион: Ломбардия, История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 36-37	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет

Север Италии. Пьемонт. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>				
Тема № 38 Север Италии. Валле д'Аоста, Лигурия. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 39 Север Италии. Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 40 Север Италии. Регион: Трентино А-А. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 41 Север Италии. Регион: Фриули-Венеция-Джулия. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 42-43 Тоскана. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет
Тема № 44 Центр Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 45 Адриатика. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 46 Юг Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 47 Острова. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет

Тема № 48 Обзор оставшихся регионов. Семинар по пройденным темам.	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 49 Сдача практической части. Этикетка.	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет
Тема № 50-54 ВИНОДЕЛИЕ ИСПАНИИ Виноделие Испании. Основные винодельческие районы Испании: Риоха, Рибера дель Дуэро, Приорат,Торо, Херес, Пенедес, Руэда, Риас Байхас. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	22.5/30	17.5/23.4	5/6.7	Зачет
Тема № 55 Новая Испания. Основные тенденции. Гастрономия. Основные районы, технологические особенности и ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 56 Херес. История и регион производства. Технология. Классификация. Гастрономия. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 57 Португалия. История виноделия. Регионы производства. Сорты винограда. Классификация. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 58 Португалия. Портвейн. История виноделия. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 59 Венгрия. История виноделия. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 60-62 Виноделие Германии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	13.5/18	10.5/14	3/4	Зачет
Тема № 63-64 Виноделие Австрии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет

<p>Тема № 65-66 Виноделие России. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i></p>	9/12	7/9.4	2/2.7	Зачет
<p>Тема № 67 Виноделие Грузии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i></p>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
<p>Тема № 68 Вина Израиля. История виноделия. Основные сорта винограда, регионы производства. Кошерные вина. Особенности терминологии и чтения этикеток. Основные производители. <i>Практика.</i></p>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
<p>Тема № 69 Вина Словении. История виноделия. Основные сорта винограда, регионы производства. Кошерные вина. Особенности терминологии и чтения этикеток. Основные производители. <i>Практика.</i></p>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
<p>Тема № 70-74 НОВЫЙ СВЕТ Обзор виноделия стран Нового Света (Чили, Аргентина, ЮАР, США, Австралия и Новая Зеландия). Основная литература. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Законодательная база. Развитие и новейшие тенденции внутреннего и внешнего рынка. Особенности эногастрономической культуры. Ведущие производители. <i>Практика.</i></p>	22.5/30	17.5/23.4	5/6.7	Зачет
<p>Тема № 75 Греция. История виноделия. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i></p>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
<p>Тема № 76 Саке. История и особенности производства напитка. Классификация. Правила потребления. Саке и гастрономия. Основные производители саке. <i>Практика.</i></p>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
<p>Тема № 77 Вино и еда. Классические и современные правила сочетания. Продукты – «враги» вина. Основные нюансы сочетаемости. <i>Практика.</i></p>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
<p>Тема № 78-80 ОРГАНОЛЕПТИКА ВИНА Хранение вина и основы дегустационного анализа вина. Основные условия хранения вина. Развитие и созревание вина. Базовые понятия дегустационного анализа вина. Ароматические характеристики основных</p>	13.5/18	10.5/14	3/4	Зачет

международных сортов винограда. Красные вина. Белые вина. "Нос" и "рот" вина. <i>Практика.</i>				
ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН	2/2.7			
Тема № 81 Основные винные тренды. Био, raw, пет-наты и другие. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет
Тема № 82 Профессия сомелье. Обязанности сомелье. Техника, этикет, подача, сервировка, декантация. Работа с виноторговыми компаниями. Винные аксессуары. Конкурсы сомелье. <i>Практика.</i>	4.5/6.0	3.5/4.7	1.0/1,3	Зачет

Методическая литература по программе :

“Современные технологии продаж вин и спиртных напитков “

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Автор, название, место издания, издательство год издания учебной литературы вид и характеристика иных информационных ресурсов
1.	Франция	Хью Джонсон, Дженсис Робинсон, ” Вино: Атлас Мира’ Издательство ВВРГ , 2002 г “Винные регионы Франции”,Группа авторов Редактор С.Хатиашвили, Издательство Симл Вайн Нью Москва ,2021
2.	Италия	А.Корнеев, “Вина Италии .Второе итальянское Возрождение’ Издательство Жигульского ,2000 г А.Корнеев ,“Пьемонт. Вина Италии’ Издательство ЭКСМО , 2011
3.	Германия, Австрия	Хью Джонсон, Дженсис Робинсон ,“Вино: Атлас Мира Издательство ВВРГ , 2002 г
4.	Венгрия, Словения, Греция, Израиль	Хью Джонсон ,” Большая Винная Энциклопедия Издательство ВВРГ, 2003 г
5.	Вино и Еда	“Вино и Еда” ,Группа авторов, Издательство Симп. Вайн Ньюз. Москва ,2011

6.	Новый Свет	Хью Джонсон ,” Большая Винная Энциклопедия
7.	Испания, Португалия	Хью Джонсон, “Большая Винная Энциклопедия Издательство ВВРГ , 2003 г
8.	Россия, Грузия	Хью Джонсон ,“Большая Винная Энциклопедия Издательство ВВРГ, 2003 г
9.	Химия, Бочка	“Просто о лучших винах”, Группа авторов, Издательство Симпл Вай Ньюз, Москва , 201
10.	Органолептика	“Искусство дегустации”, Ю.Зыбцев,,Издательство ЭКСМО Москва , 201.
11.	Виноградарство	“Просто о лучших винах”, Группа авторов, Издательство Симпл Вай Ньюз, Москва 201
12.	Терруар	Хью Джонсон ,“Большая Винная Энциклопедия Издательство ВВРГ, 2003 г
13.	Обязанности сомелье	Хью Джонсон ,“Большая Винная Энциклопедия Издательство ВВРГ, 2003 г
14.	Технология	“Просто о лучших винах”, Группа авторов, Издательство Симпл Вай Ньюз, Москва , 201
15.	История виноделия	Хью Джонсон “История Вина”, Издательство ВВРГ, 200
16.	Этикетка	В.Чеботарев, “Как читать винную этикетку” Издательство ВВРГ,Москва ,201

Приложение № 1 к Приказу № 09/2021 от 01 сентября 2021 г. Часть 2

Календарный учебный график образовательной программы

«Современные технологии продаж вин и спиртных напитков»

Продолжительность обучения – 369 астрономических часов/ 492 академических часов;

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

время проведения занятий с 10.00 до 14.30;

продолжительность учебного дня – 4.5 астрономических часов/ 6 академических часов

перерыв- 30 минут (12.00-12.30)

продолжительность учебного периода – 15 недель.

№ недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
по порядку	с 10.00 до 14.30,	с 10.00 до 14.30	с 10.00 до 14.30	с 10.00 до 14.30	с 10.00 до 14.30
1-15	1 перерыв 30 мин	1 перерыв 30 мин	1 перерыв 30 мин	1 перерыв 30 мин	1 перерыв 30 мин

Приложение № 2 к Приказу № *09/2021* от 01 сентября 2021 г.

Часть 1

Образовательная программа

«Новейшие технологии в производстве вин и спиртных напитков»

Данная программа разработана для работников сферы услуг и гостеприимства (официанты, бармены, менеджеры зала), технологов винных производств, менеджеров по продажам винных компаний, с целью углублённого изучения новейших технологий производства вина и других спиртных напитков. Курс разработан на основе знаний и опыта едущих специалистов и технологов винной отрасли.

Программа состоит из 47 занятий, охватывающих такие разделы как: хранение и сервировка вина, практические занятия и описания вин, технология производства, стили вина и основные сорта винограда, используемые в виноделии, основные винодельческие регионы Европы и стран Нового Света, а также ноу хау винодельческой отрасли. Каждое занятие состоит из теоретической и практической части и длится 4 астрономических часа. Для лучшего усвоения знаний, обучающиеся снабжаются учебными пособиями, разработанными преподавателями школы. Обучение проводится в вечернее время. График вечернего обучения – в течение 15 недель по 3 занятия в неделю с 19-00 до 23-00. По окончании курса обучающиеся проходят экзамен, включающий теоретическое (тест) задание..

Срок обучения: 3.7 месяца, 15 недель, 188 астрономических часов/ 250 академических часов

Режим занятий: 3 раза в неделю, 4 астрономических часа/5.4 академических часа в день.

Темы занятий	Всего часов (астр./академ)	Лекция (астр./академ)	Практика (астр./академ)	Форма контроля
Тема № 1 ВВОДНЫЕ ЛЕКЦИИ Встреча новых студентов. Что есть Вино. История вина. Факторы, определяющие качество вина. Вино и климат. Терруар. Искусство винодела. Авторство в вине.	4/5.4	4/5.4	0/0	Зачет
Тема № 2 Основы виноградарства. Основы виноградарства. Основные виды виноградной лозы. Строение. Методы возделывания. Сорты, гибриды, клоны. Привитая культура винограда. Болезни и вредители винограда.	4/5.4	4/5.4	0/0	Зачет
Тема № 3	4/5.4	4/5.4	0/0	Зачет

Технологии. Основы производства вина. Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.				
Тема № 4 Органолептика вина. Основы дегустационного анализа вина. Основные условия хранения вина. Развитие и созревание вина. Профессиональные винные аксессуары: "Нос вина", "Ключ вина" и другие. Базовые понятия дегустационного анализа вина. Ароматические характеристики основных международных сортов винограда. Красные вина. Белые вина. "Нос" и "рот" вина. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 5 Винные аксессуары. Бокалы. Влияние формы бокала на цвет, аромат, вкус и температуру вина. Дегустация. Бокалы для различных спиртных напитков. Декантация. Различные формы декантеров. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 6 Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий.	4/5.4	4/5.4	0/0	Зачет
Тема № 7-9 ВИНОДЕЛИЕ ФРАНЦИИ Бордо. История развития виноделия в регионе. Особенности винопроизводства. Виноградники Медока. Классификация 1855 года. Ведущие хозяйства. Виноградники Грва. Классификация 1959 г. и ведущие хозяйства области. Виноградники Сотерна и прилегающих областей. Особенности производства десертных вин Бордо и классификация ведущих хозяйств. Виноградники Либурне. Сент-Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux. <i>Практика.</i>	12/16	9/12	3/4	Зачет
Тема № 10 Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 11 Эльзас. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников. Ведущие производители	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет

<i>Практика</i>				
Тема № 12-16 Бургундия. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области. Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области. Кот де Ньюи. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	20/26.7	15/20	5/6.7	Зачет
Тема № 17 Долина Луары. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 18 Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 19 Юг Франции. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 20 ВИНОДЕЛИЕ ИТАЛИИ Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Основная литература и профессиональная периодика. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 21 Север Италии. Регион: Венето. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 22-23 Пьемонт. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители.	8/10.7	6/8.0	2/2.7	Зачет

<i>Практика.</i>				
Тема № 24 Север Италии. Регион: Фриули, Трентино А-А. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 25-26 Тоскана. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	8/10.7	6/8.0	2/2.7	Зачет
Тема № 27 Центр Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 28 Юг Италии. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 29 Острова. История виноделия. Основные сорта, винодельческие зоны и особенности производства вина. Основные производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 30-31 Виноделие Германии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	8/10.7	6/8.0	2/2.7	Зачет
Тема № 32 Виноделие Австрии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 33-37 ВИНОДЕЛИЕ ИСПАНИИ Виноделие Испании. Основные винодельческие районы Испании: Риоха, Рибера дель Дуэро, Приорат, Торо, Херес, Пенедес, Руэда, Риас Байхас. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	20/26.7	15/20	5/6.7	Зачет
Тема № 38- 42 ОБЗОР ВИНОДЕЛИЯ СТРАН НОВОГО СВЕТА (Чили, Аргентина, Юар, США,	20/26.7	15/20	5/6.7	Зачет

Австралия и Новая Зеландия). Основная литература. История виноделия. Основные географические и экономические особенности. Законодательная база. Развитие и новейшие тенденции внутреннего и внешнего рынка. Особенности эногастрономической культуры. Ведущие производители. <i>Практика.</i>				
Тема № 43 Саке. История и технология производства напитка. Основные правила сочетания. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 44 Португалия. Портвейн. История виноделия. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база. Ведущие производители. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 45 Вино и еда. Классические и современные правила сочетания. Продукты – «враги» вина. Основные нюансы сочетаемости. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
Тема № 46 Основные винные тренды Био, гав,пет-наты и другие <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет
ДИПЛОМНЫЙ ЭКЗАМЕН	2/2.7			
Тема № 47 Профессия сомелье. Обязанности сомелье. Техника, этикет, подача, сервировка, декантация. Составление винной карты, работа с виноторговыми компаниями. Винные аксессуары. Правила и основы дегустации. Хранение вина, погреб. Профессиональные конкурсы сомелье. Российская Ассоциация Сомелье. <i>Практика.</i>	4/5.4	3/4	1/1.4	Зачет

Методическая литература по программе:

“Новейшие технологии производства вин и спиртных напитков “

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов
1.	Франция	Хью Джонсон, Дженсис Робинсон, ” Вино: Атлас Мира”, Издательство ВВРГ , 2002 г. “Винные регионы Франции”, Группа авторов Редактор С.Хатиашвили, Издательство Симпл Вайн Ньюз Москва 2020
2.	Италия	А.Корнеев, “Вина Италии . Второе итальянское Возрождение”, Издательство Жигульского, 2000 г. А.Корнеев, “Пьемонт.Вина Италии Издательство ЭКСМО , 2014
3.	Германия, Австрия	Хью Джонсон, Дженсис Робинсон, “Вино: Атлас Мира” Издательство ВВРГ , 2002 г.
4.	Новый Свет	Хью Джонсон, ” Большая Винная Энциклопедия” Издательство ВВРГ, 2003 г.
5.	Вино и Еда	“Вино и Еда” ,Группа авторов, Издательство Симпл Вайн Ньюз, Москва ,2018
6.	Испания	Хью Джонсон, “Большая Винная Энциклопедия” Издательство ВВРГ , 2003 г.
7.	Португалия	Хью Джонсон, “Большая Винная Энциклопедия” Издательство ВВРГ , 2003 г.
10.	Органолептика	“Искусство дегустации” Ю.Зыбцев, Издательство ЭКСМО Москва , 2014
11.	Виноградарство	“Просто о лучших винах”, Группа авторов, Издательство Симпл Вайн Ньюз, 2017
12.	Терруар	Хью Джонсон, “Большая Винная Энциклопедия” Издательство ВВРГ, 2003 г.

13.	Обязанности сомелье	Хью Джонсон, “Большая Винная Энциклопедия” Издательство ВВРГ, 2003 г.
14.	Технология	“Просто о лучших винах”, Группа авторов, Издательство Симпл Вайн Ньюз, 2017
15.	История виноделия	Хью Джонсон, “История Вина”, Издательство ВВРГ, 2004
16.	Этикетка	В.Чеботарев, “Как читать винную этикетку”, Издательство ВВРГ, Москва, 2011

Приложение № 2 к Приказу № *09/2021* от 01 сентября 2021 г.

Часть 2

Календарный учебный график образовательной программы

«Новейшие технологии в производстве вин и спиртных напитков», вечер

Продолжительность обучения - 188 астрономических часов/ 250 академических часов

продолжительность учебной недели – 3 дня (пнд., срд., птн);

время проведения занятий с 19.00 до 23.00;

перерыв -15 мин (21.00-21.15)

продолжительность учебного дня – 4 астрономических часа /5.4 академических часа

продолжительность учебного периода – 15 недель.

№ 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
1-15	1 перерыв 15 мин		1 перерыв 15 мин		1 перерыв 15 мин