

# КУРС БЕЗ ГРАДУСА

"Здоровые альтернативы для осознанного образа жизни"

ПЕРВЫЙ И ЕДИНСТВЕННЫЙ КУРС В РОССИИ.....

## ЦЕЛИ:

- Повышение осведомленности о влиянии алкоголя на организм.
- Ознакомление с рынком безалкогольных напитков.
- Развитие вкусовых предпочтений и навыков дегустации.

## ЗАДАЧИ:

- Научить выбирать полезные альтернативы.
- Продемонстрировать, как безалкогольные напитки могут быть вкусными.
- Поддерживать здоровый образ жизни.

## ПРОГРАММА КУРСА

дата	№	ТЕМА
01.06 пн	1	<b>Алкоголь и его влияние на организм.</b> Понимание последствий употребления алкоголя и осознанный выбор альтернатив. Влияние алкоголя на организм. Нормы потребления алкоголя (рекомендации ВОЗ). Рост рынка безалкогольных напитков (данные по странам, тенденции 2024–2025).
02.06 вт	2	<b>Безалкогольные вина.</b> Знакомство с технологией и рынком безалкогольного вина. Производство: ферментация, удаление алкоголя (нагрев, вакуум, фильтрация). Страны-лидеры: Италия, Германия, США. Особенности органолептики. Популярные бренды. <i>Дегустация.</i>
03.06 ср	3	<b>Безалкогольное пиво.</b> Производство и выбор безалкогольного пива. Технологии: термическое разложение алкоголя, фильтрация через активированный уголь. Разновидности безалкогольного пива (светлое, темное, с добавлением трав). Основные бренды. <i>Дегустация.</i>
04.06 чт	4	<b>Крепкие безалкогольные напитки</b> Технологии производства крепких напитков без алкоголя. (экстракты растений, ферментация без спирта и пр) Основные производители и рынок б\а КН. Органолептика. Роль в миксологии: использование в безалкогольных коктейлях. <i>Дегустация.</i>
05.07 пт	5	<b>Вода</b> Классификация воды. Состав и свойства. Деление с точки зрения минерального состава. Основные бренды и рынок воды. Виды минеральных вод (столовая, лечебная). Как выбирать воду. Правила дегустации и потребления минеральных вод. <i>Дегустация</i>
08.06 пн	6	<b>Чай</b> Производство чая. Выращивание, сбор листьев, ферментация, сушка. Классификация в зависимости от технологии производства (черный, зеленый, белый чай). Основные страны производители и рынок чая. Правила подачи и полезные свойства чая. <i>Дегустация.</i>

---

09.06 вт	7	<b>Кофе</b> Производство кофе. Описание сортов (Арабика, Робуста), обжарка, помол и пр. Рынок кофе и основные бренды. Правила приготовления кофе. Различные варианты заваривания (турка, кофемашина и пр..) Виды кофе (латте. Американо, эспрессо и пр.) Сочетание кофе с молоком, сиропами, травами. <i>Дегустация</i>
10.06 ср	8	<b>Безалкогольные коктейли</b> Создаем вкусные и полезные коктейли без алкоголя. Основы миксологии: сочетание вкусов. Использование различных ингредиентов: соки, сиропы, травы, газированные воды и др. Обсуждение самых популярных рецептов: <i>Дегустация</i>

---

Администрация ООО “Энотрия” оставляет за собой право:

- 1.Корректировать график занятий;
- 2.Осуществлять замену преподавателей.

“Утверждаю” \_\_\_\_\_

Директор ООО “Энотрия”  
Корнеева Ю.А.

## СТОИМОСТЬ КУРСА И ВАРИАНТЫ ОПЛАТЫ

**ВНИМАНИЕ:** Возможность получения свидетельства о повышении квалификации по окончании курса, с занесением в базу ФРДО предоставляется в случае полной оплаты курса.

Запись на курсы, а также оплата осуществляются через официальный сайт Энотрии

Все интересующие вас вопросы вы можете задать, написав на почту: [msk@enotria.ru](mailto:msk@enotria.ru)

Или позвонив по телефону: **+7 (495) 510-52-74**

**МЫ БУДЕМ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС У НАС В ШКОЛЕ «ЭНОТРИЯ»!**

