

ПРОГРАММА ON-LINE ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ

Теория: 23 сентября – 29 ноября 2024 г.

Практика, семинары: с 14-19 декабря 2024 (Москва)

Экзамен: 20 декабря 2024 года

Набор в группу (ДК6) закрывается 06 сентября 2024.

Что это за программа?

- Данная программа является краткой, но интенсивной версией нашего профессионального курса. Она состоит из 50 теоретических занятий on-line и 6 практических занятий (дегустаций) off-line.

Кому подойдет такая программа?

- Этот курс рассчитан на тех, кто хочет систематизировать свои знания. (Любители вина, кависты, сомелье, бармены и официанты, работники винной сферы)
- Принять участие в программе смогут не только жители Москвы, но также Подмосковья и **регионов**.
- Дистанционная форма обучения позволит найти время даже очень занятым слушателям.

Кто преподаватели?

- Преподавателями курса являются известные российские эксперты, сомелье, блогеры, виноторговцы и винные журналисты. Среди них Вероника Денисова, Олег Осокин, Владислав Маркин, Дмитрий Мережко, Сергей Смолин, Роман Сосновский, Григорий Шаламов и многие другие. Все они так же являются ключевыми преподавателями профессиональных off-line курсов школы вина «Энотрия».

Каковы особенности программы?

1. Теоретический блок (23 сентября – 29 ноября 2024)

- Занятия теоретического блока проходят каждый рабочий день (с ПН по ПТ), за исключением праздников и выходных, **on-line** на платформе **GetCourse**
- Время занятий **с 11:00-13:30 по мск**
- Теоретические занятия открыты для просмотра до 31 декабря 2024 года. **Обращаем ваше внимание, что скачивать/записывать занятия нельзя!**
- Стоимость теоретического блока – **45.000 рублей**
Данный блок можно приобрести отдельно от практики.

- В случае приобретения только теоретического блока, слушатель **сдает экзамен on-line** (тест на 100 вопросов), **по итогам которого получает:**

1. Памятный сертификат об участии в курсе или
2. Свидетельство, подтверждающее сдачу теоретического экзамена.
(данные документы оформляются в электронном виде)

2. Практический блок – Москва, школа вина «Энотрия»

- Практические занятия **будут проходить в большом классе школы «Энотрия»**, где будут отрабатываться навыки дегустации, и обсуждаться практические вопросы по конкретной теме.

- Занятия будут проходить **каждый день с 14 декабря (СБ) по 19 декабря (ЧТ). Время занятий: первая половина дня.** *(более точное время будет объявлено дополнительно, после окончания набора).*

- Во время практических занятий студенты **дегустируют около 70 образцов.**
Стоимость программы (теория + практика) – **80.000 рублей.**
Данный блок занятий отдельно не продается!

- **По завершению** практического блока слушатели **сдают дипломный экзамен** (тест на 100 вопросов + дегустация 2-х образцов) по итогам которого получают:

1. Памятный сертификат об участии в курсе
(данный документ оформляется в электронном виде)
2. Диплом по профессии сомелье/кавист.

Как будет проходить экзамен?

- Если слушатель **выбирает только теоретическую часть** программы, то экзамен проходит **on-line**. Данный экзамен представляет из себя тест на 100 вопросов. Время прохождения теста: 1,5 часа.

- Если слушатель **выбирает теорию и практику**, то экзамен проходит **off-line в Москве, в школе вина «Энотрия»**. Данный экзамен представляет из себя тест на 100 вопросов. Время прохождения теста: 1,5 часа. И дегустация (описание) 2х образцов вина. Время: 30 минут.

Дата экзамена одна для всех! В ближайшем курсе это **20 декабря 2024 года.**
(Детали экзамена будут объявлены позже)

Внимание:

1. Если слушатель занимается исключительно для себя и получение конкретных документов не является целью, то в таком случае **экзамен можно не сдавать!** Слушатель **должен предупредить** об этом администрацию школы **за месяц до экзамена** и в конце курса получить **памятный сертификат об участии.**

2. Если слушатель **пропустил 40% лекций по неуважительной причине**, школа оставляет за собой право не выдавать сертификат об участии в курсе.
3. Если слушатель **не имел возможности**, приехать в Москву для прохождения практики и сдачи дипломного экзамена, **школа оставляет за ним право**, принять участие в практических занятиях и сдаче экзамена со следующим курсом.

Внимание: Согласно внутренним нормативным документам («ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ООО «Энотрия»»), **школа оставляет за собой право не обсуждать экзаменационные вопросы и не выдавать тесты на руки студентам.**

Какие материалы получает студент данной программы?

- студенты **будут обеспечены** презентациями курса и дополнительными материалами (рабочие тетради, учебник по Франции и пр.)

- дополнительные учебные материалы (так же, как и дипломы) **отправляются экспресс почтой (расходы ложатся на слушателей)** или забираются лично слушателями в офисе школы «Энотрия».

По всем вопросам вы можете писать на почту msk@enotria.ru

РАСПИСАНИЕ КУРСА. ТЕОРИЯ ON-LINE

Дата	Темы занятий	Кол-во лекций
ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ БЛОК		
18.12	Организационная встреча. <i>О курсе. Презентация курса. Платформа. Знакомство с куратором и преподавателями курса. Правила функционирования чата. Основные требования к обучающимся. Правила проведения экзамена. Вопросы-ответы.</i>	1
I.	ВВОДНЫЙ БЛОК	5
23.09	Тема № 1 Вводная лекция. Основы виноградарства. Лоза. Семейство виноградных, основные виды лозы. Сорт, гибрид, кросс. Основной уход за лозой. Терруар.	1
24.09	Тема № 2 Часть 1 Что такое вино? Химический состав вина. Сорта винограда. Технологии.	1
25.09	Тема № 3 Часть 2 Технологии. «Простые» и «сложные» вина. Стилистика вина. Стоимость вина. Терминология.	1

26.09	Тема № 4 Этикетка-паспорт вина. Как читать винную этикетку. Правила чтения этикетки. Винный глоссарий. Этикетки разных стран мира.	1
27.09	Тема № 5 Основы дегустации вина. Виды дегустации. Основные требования. Основные «школы» органолептической экспертизы. Критерии оценки на примере WSET level 2.	1
II.	ВИНОДЕЛИЕ ФРАНЦИИ	12
30.09	Тема № 6 Вводная лекция. География и расположение. Почвы и климат. История виноделия Франции. Регионы и классификации. Основная терминология.	1
01.10	Тема № 7 Часть 1 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.	1
02.10	Тема № 8 Часть 2 Бордо. Виноградники Либурне. Сент Эмильон и прилегающие зоны производства. Классификация Сент-Эмильона. Помроль. Ведущие хозяйства области. Другие апелласьоны Бордо. Petits Chateaux.	1
03.10	Тема № 9 Часть 1 Бургундия. История винодельческой Бургундии. Основные зоны производства и апелласьоны. Особенности классификации Бургундских виноградников. Шабли - как часть винодельческой Бургундии. Особенности винопроизводства и ведущие производители области.	1
04.10	Тема № 10 Часть 2 Бургундия. Кот де Бон. Основные апелласьоны и виноградники. Ведущие производители области.	1
07.10	Тема № 11 Часть 3 Бургундия. Кот де Ньюи. Основные апелласьоны и виноградники. Маконнэ, Кот Шалонез и Божоле.	1
08.10	Тема № 12 Долина Роны. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Виноградники Северной и Южной части Долины Роны.	1
09.10	Тема № 13 Долина Луары.	1

	История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина.	
10.10	Тема № 14 Эльзас. История развития виноделия в регионе Основные сорта и особенности производства вина. Классификация эльзасских виноградников.	1
11.10	Тема № 15 Шампань. История развития виноделия в регионе. Основные сорта и особенности производства вина. Классификация виноградников Шампани. Стили ведущих Домов Шампани.	1
14.10	Тема № 16 Обзор Юго-Запада, Лангедок Руссильона и Прованса.	1
15.10	Тема № 17 Обзор малых регионов Франции. Корсика, Жюра, Савойя.	1
III.	ВИНОДЕЛИЕ ИТАЛИИ	9
16.10	Тема № 18 Италия - вводная лекция. История виноделия Италии. Географические особенности. Законодательная база. Особенности терминологии и чтения этикеток.	1
17.10	Тема № 19 Венето. Особенности климата и почв. Технологии. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	1
18.10	Тема № 20 Северо-восточный блок. Фриули – Трентино АА. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	1
21.10	Тема № 21 Северо-западные регионы. Пьемонт. Особенности климата и почв. Исторические области. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	1
22.10	Тема № 22 Центр Италии. Тоскана. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	1
23.10	Тема № 23 Другие регионы центра Италии. Обзор. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	1
24.10	Тема № 24 Южные регионы Италии. Обзор. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	1
25.10	Тема № 25 Острова. Особенности климата и почв. Сорта винограда. Основные вина. Производители.	1
28.10	Тема № 26	1

	Основные игристые вина Италии. (Франчакорта, тренто, ламбруско, просекко) Регионы, сорта и особенности производства. Классификация.	
IV.	ВИНОДЕЛИЕ ИСПАНИИ И ПОРТУГАЛИИ	7
29.10	Тема № 27 Испания – вводная лекция. История виноделия. Особенности эногастрономической культуры. Географические особенности. Основные сорта. Классификация.	1
30.10	Тема № 28 Основные винодельческие районы Испании: Риоха. Климат и почвы. Особенности виноделия. Производители.	1
31.10	Тема № 29 Основные винодельческие районы Испании: Рибера дель Дуэро, Приорат, Торо, Пенедес. Производители.	1
01.11	Тема № 30 Основные винодельческие районы Испании. Руэда, Риас Байшас, Виньо Верде. Производители.	1
02.11 сб	Тема № 31 Херес. История и регион производства. Технология. Классификация. Гастрономия. Производители.	1
05.11	Тема № 32 Португалия. История виноделия. Регионы производства. Сорта винограда. Классификация.	1
06.11	Тема № 33 Португалия. Портвейн. Сорта винограда. Особенности производства. Географические особенности. Законодательная база.	1
V.	ВИНОДЕЛИЕ ДРУГИХ РЕГИОНОВ	6
07- 08.11	Тема № 34-35 Виноделие Германии. Сорта винограда. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база.	2
11.11	Тема № 35 Виноделие Австрии. История виноделия. Основные винодельческие регионы. Географические особенности. Законодательная база.	1
12.11	Тема № 36 Саке. Технология производства. Классификация и виды саке. Техника потребления и гастрономические сочетания. Производители.	1
13.11	Тема № 37 Часть 1 Виноделие России. История. Рынок российского вина сегодня. Основные сорта винограда.	1
14.11	Тема № 38 Часть 2	1

	Виноделие России. Основные винодельческие регионы и вина. Географические особенности. Законодательная база. Производители.	
VI.	ВИНОДЕЛИЕ НОВОГО СВЕТА	5
15.11	Тема № 40 Виноделие Чили. История. Расположение и климат. Сорты винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	1
18.11	Тема № 41 Виноделие Аргентины. История. Расположение и климат. Сорты винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	1
19.11	Тема № 42 Виноделие США. История. Расположение и климат. Сорты винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	1
20.11	Тема № 43 Виноделие ЮАР. История. Расположение и климат. Сорты винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	1
21.11	Тема № 44 Виноделие Австралии и Новой Зеландии. История. Расположение и климат. Сорты винограда. Основные регионы. Классификации. Производители.	1
VII.	КРЕПКИЕ НАПИТКИ	5
22.11	Тема № 45 Коньяк. Арманьяк, Кальвадос. Основные винодельческие регионы и сорта винограда. Географические особенности. Законодательная база.	1
25-26.11	Тема № 46-47 Виски. История География, классификация. Шотландский, Ирландский и другие виски.	2
27.11	Тема № 48 Джин, Ром, Текила. История, производство, география. Законодательная база.	1
28.11	Тема № 49 Другие КСН. Краткий обзор других крепких напитков.	1
29.11	Тема № 50 Профессия сомелье. Требования. Образование. Ассоциации сомелье. Участие в конкурсах. Работа в ресторане. Правила подачи вин. Винные карты.	1
20.12	Итоговое тестирование on-line (по согласованию): Тест: 100 вопросов.	1

РАСПИСАНИЕ КУРСА. ПРАКТИКА OFF-LINE

Расписание практических занятий (Москва, школа вина «Энотрия»)

14-19.12	Дегустация вина. Изучение методики дегустации. Отработка практических навыков органолептического анализа.	Мережко Д.
20.12	Итоговое дипломное тестирование Off-line Тест: 100 вопросов + дегустация.	Денисова В. Мережко Д.

Администрация ООО «Энотрия» оставляет за собой право:
1.Корректировать график занятий;
2.Осуществлять замену преподавателей.

“Утверждаю” _____
Директор ООО «Энотрия»
Корнеева Ю.А.