

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АСТ-
ИНТЕРНЭШНЛ ИНВАЭРОНМЭНТ»**

ООО «АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ ИНВАЭРОНМЭНТ»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ
ИНВАЭРОНМЭНТ»



/ Рафаилов Леонид

Соломонович

«28» мая 2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ**

«Как выбирать, пить и различать вина»

Объем программы (трудоемкость): 25,71 академических часов

Срок освоения программы — 5 учебных недель

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

г. Москва

2024 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Как выбирать, пить и различать вина» (далее – программа) является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Как выбирать, пить и различать вина» 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 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», профессионального стандарта «Сомелье / кавист» (утвержденного приказом Министерства труда социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465).

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 25,71 академических часов.

1.4. Срок освоения программы — 5 учебных недель

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 деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

2.2. Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование навыков подачи вина, описания и характеристики его вкуса.
3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

3.1. Программа направлена на совершенствование и приобретения новых компетенций для эффективной деятельности в сфере обслуживания, выбора, подачи и потребления вина.

3.2. В планируемых результатах обучения отражается связь с требованиями соответствующего профессионального стандарта «Сомелье / кавист» (утвержденного приказом Министерства труда социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н) и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465).

3.3. Программа направлена на получение и совершенствование слушателями общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения программы слушатели будут обладать *общими компетенциями* (ОК), включающими в себя способность:

ОК 1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 2. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 3. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 4. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 5. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения программы слушатели будут обладать *профессиональными компетенциями* (ПК):

ПК 1. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 3. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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:

- этапы и технологию производства вин;
- основные типы и стили вина;
- основные популярные сорта вин;
- основные характеристики вкуса;
- традиции и культуру подачи и питья вин;

будут уметь:

- различать виды, типы и стили вина;
- подбирать вина исходя из вкусовых предпочтений;

владеть навыками:

- подачи вина;
- описания и характеристики вкуса вина;
- презентации вина.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Как выбирать, пить и различать вина»

Цель обучения – заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

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

Трудоемкость обучения: 25,71 академических часов.

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	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	
1	Модуль 1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься	3,74	2,74	1,00		
1.1	Тема 1.1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься.	2,74	2,74	-		
1.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
2	Модуль 2. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо	3,94	2,94	1,00		
2.1	Тема 2.1. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо	2,94	2,94	-		
2.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
3	Модуль 3. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира	3,98	2,98	1,00		
3.1	Тема 3.1. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира	2,98	2,98	-		
3.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
4	Модуль 4. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти	4,09	3,09	1,00		
4.1	Тема 4.1. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти	3,09	3,09	-		
4.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
5	Модуль 5. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине	3,67	2,67	1,00		
5.1	Тема 5.1. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине	2,67	2,67	-		
5.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
6	Модуль 6. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино	5,29	4,29	1,00		
6.1	Тема 6.1. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино	4,29	4,29	-		

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

6.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
7	Итоговая аттестация (зачет)	1,00	-	-	1,00	Тестирование
8	Итого	25,71	18,71	6,00	1,00	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Как выбирать, пить и различать вина»

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

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

Примерный режим занятий: 1-2 раза в неделю по 2-3 академических часа². Итоговая аттестация проводится согласно графику.

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
1.	Модуль 1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься	3,74				
2.	Модуль 2. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо	1,94	2,00			
3.	Модуль 3. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира		3,98			
4.	Модуль 4. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти			4,09		
5.	Модуль 5. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине			1,67	2,00	
6.	Модуль 6. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино				3,29	2,00
7.	Итоговая аттестация (зачет)					1,00
8.	ВСЕГО	5,68	5,98	5,76	5,29	3,00

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

6.1. Рабочая программа

Модуля 1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься

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

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование навыков подачи вина, описания и характеристики его вкуса.
3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся *будут знать:*

- этапы и технологию производства вин;

будут уметь:

- подбирать вина исходя из вкусовых предпочтений;

владеть навыками:

- описания и характеристики вкуса вина;

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ³				Форма контроля
		Всего	Видео-лекции/Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	
1	Модуль 1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься	3,74	2,74	1,00		
1.1	Тема 1.1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься	2,74	2,74	-		
1.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
2	Итого	3,74	2,74	1,00		

Содержание

³ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Вид занятий	Количество часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься		
Лекция	2,74	Тема 1.1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься: <ul style="list-style-type: none"> • как понять, почему одни вина нам нравятся, а другие нет; • как связаны строение ягоды винограда и вкус вина в бокале; • какую роль в создании вина играют разные части ягоды; • почему вино из итальянского Пьемонта совсем не похоже на вино из чилийской Центральной долины; • как климат влияет на вино и делает его очень разным.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 1.
Всего часов	3,74	

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
1.	Модуль 1. Как по сорту и региону выбрать вино, в которое влюбишься	3,74				
2.	ВСЕГО	3,74				

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

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.

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

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

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.

Материально-технически условия реализации модуля.

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

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

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

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.

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»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

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

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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

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

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

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.
3. 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. Организация и менеджмент ресторанов (менеджмент вин и крепких алкогольных напитков): Учебное пособие / Фоминых И.Л. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.2. Рабочая программа

Модуля 2. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование навыков подачи вина, описания и характеристики его вкуса.
3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- этапы и технологию производства вин;
- основные типы и стили вина;
- основные популярные сорта вин;

будут уметь:

- различать виды, типы и стили вина;
- подбирать вина исходя из вкусовых предпочтений;

владеть навыками:

- описания и характеристики вкуса вина;

Учебный план

	Трудоемкость, ак. ч.⁴	
--	---	--

⁴ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

№ п/п	Наименование компонентов программы	Всего	Видео-лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	Форма контроля
1	Модуль 2. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо	3,94	2,94	1,00		
1.1	Тема 2.1. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо.	2,94	2,94	-		
1.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
2	Итого	3,94	2,94	1,00		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 2. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо		
Лекция	2,94	Тема 2.1. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо: <ul style="list-style-type: none"> • как делают белое вино и почему оно белое; • что такое малолактика, выдержка на осадке, выдержка в бочке и как они меняют вино; • откуда берутся в вине ароматы сыра, сливочного масла, булочек и ванили; • четыре самых популярных сорта белого винограда: регионы и вина из них; • на что обращать внимание при выборе белого вина; • какие еще сорта белого винограда стоит попробовать.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 2.
Всего часов	3,94	

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
1.	Модуль 2. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо	1,94	2,00			
2.	ВСЕГО	1,94	2,00			

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

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.

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

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

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 вхождения на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технически условия реализации модуля.

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

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

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

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.

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»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

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

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

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.
3. 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. Организация и менеджмент ресторанов (менеджмент вин и крепких алкогольных напитков): Учебное пособие / Фоминых И.Л. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.3. Рабочая программа

Модуля 3. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование навыков подачи вина, описания и характеристики его вкуса.
3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся
будут знать:

- этапы и технологию производства вин;
- основные типы и стили вина;
- основные популярные сорта вин;

будут уметь:

- различать виды, типы и стили вина;
- подбирать вина исходя из вкусовых предпочтений;

владеть навыками:

- описания и характеристики вкуса вина;

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁵				Форма контроля
		Всего	Видео- лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятель- ная работа	Контроль	
1	Модуль 3. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира	3,98	2,98	1,00		
1.1	Тема 3.1. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира	2,98	2,98	-		
1.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
2	Итого	3,98	2,98	1,00		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
		Модуль 3. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира

⁵ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Лекция	2,98	<p>Тема 3.1. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира:</p> <ul style="list-style-type: none"> • как из красного винограда делают красные, розовые и даже белые вина; • почему красным винам важна выдержка в дубе, и как найти такое вино; • четыре самых популярных сорта красного винограда: каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Сира; • в каких винодельческих регионах работают с этими сортами; • на что обращать внимание при выборе красного вина; • какие еще сорта красного винограда стоит попробовать.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 3.
Всего часов	3,98	

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
1	Модуль 3. Главное о красных: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и Сира		3,98			
2	ВСЕГО		3,98			

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

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.

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

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

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 вхождения на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технически условия реализации модуля.

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

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

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

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.

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»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

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

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

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.
3. 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. Организация и менеджмент ресторанов (менеджмент вин и крепких алкогольных напитков): Учебное пособие / Фоминых И.Л. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.4. Рабочая программа

Модуля 4. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование навыков подачи вина, описания и характеристики его вкуса.
3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- основные типы и стили вина;
- основные популярные сорта вин;
- основные характеристики вкуса;

будут уметь:

- различать виды, типы и стили вина;

владеть навыками:

- описания и характеристики вкуса вина;

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁶			Форма контроля
		Всего	Видео-лекции/Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная работа	
1	Модуль 4. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти	4,09	3,09	1,00	
1.1	Тема 4.1. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти.	3,09	3,09	-	
1.2	Практическое задание	1,00	-	1,00	
2	Итого	4,09	3,09	1,00	

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 4. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти		
Лекция	3,09	Тема 4.1. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти: <ul style="list-style-type: none"> • чем разные игристые отличаются друг от друга; • почему не все игристое - шампанское: традиционный и резервуарный метод; • главные стили и регионы игристых вин; • вкусовые и ароматические особенности разных стилей; • что на самом деле стоит называть шампанским; • почему все так любят Просекко; • что попробовать еще: Кава, Асти и Зект.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 4.
Всего часов	4,09	

⁶ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
1	Модуль 4. Главное об игристых: шампанское, Просекко и Асти			4,09		
2	ВСЕГО			4,09		

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

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.

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

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

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 вхождения на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технически условия реализации модуля.

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

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

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

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.

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»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

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

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

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.
3. 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. Организация и менеджмент ресторанов (менеджмент вин и крепких алкогольных напитков): Учебное пособие / Фоминых И.Л. — Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005. — 144 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.5. Рабочая программа

Модуля 5. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование навыков подачи вина, описания и характеристики его вкуса.
3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- основные типы и стили вина;
- основные характеристики вкуса;

будут уметь:

- различать виды, типы и стили вина;
- подбирать вина исходя из вкусовых предпочтений;

владеть навыками:

- описания и характеристики вкуса вина;

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁷			Форма контроля
		Всего	Видео-лекции/Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная работа	
1	Модуль 5. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине	3,67	2,67	1,00	
1.1	Тема 5.1. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине.	2,67	2,67	-	
1.2	Практическое задание	1,00	-	1,00	
2	Итого	3,67	2,67	1,00	

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 5. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине		

⁷ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Лекция	2,67	Тема 5.1. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине: <ul style="list-style-type: none"> • какие бывают типы и стили вина: тихие и игристые, красные и белые; • как говорить о вкусе вина: фруктовость и дуб, тело и кислотность; • как создать систему координат для понимания собственного вкуса; • какие термины помогут объяснить свои предпочтения в ресторане и магазине.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 5.
Всего часов	3,67	

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
1	Модуль 5. Крепленое, тихое, танинное: как говорить о вине			1,67	2,00	
2	ВСЕГО			1,67	2,00	

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

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.

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

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

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.

Материально-технически условия реализации модуля.

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

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

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

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.

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»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

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

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

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.
3. 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. Организация и менеджмент ресторанов (менеджмент вин и крепких алкогольных напитков): Учебное пособие / Фоминых И.Л. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.6. Рабочая программа

Модуля 6. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование навыков подачи вина, описания и характеристики его вкуса.
3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- традиции и культуру подачи и питья вин;

будут уметь:

- различать виды, типы и стили вина;

владеть навыками:

- подачи вина;
- описания и характеристики вкуса вина;
- презентации вина.

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁸			Форма контроля
		Всего	Видео-лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная	

⁸ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

				работа		
1	Модуль 6. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино	5,29	4,29	1,00		
1.1	Тема 6.1. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино	4,29	4,29	-		
1.2	Практическое задание	1,00	-	1,00		
2	Итого	5,29	4,29	1,00		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 6. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино		
Лекция	4,29	Тема 6.1. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино: <ul style="list-style-type: none"> • как правильно открывать бутылки (и не бояться, что игристое выстрелит); • при какой температуре подавать разные вина и как ее измерить; • как и почему стоит заморачиваться с винными бокалами; • какой штопор купить и какие еще аксессуары могут быть полезны дома; • какие аксессуары вам точно не пригодятся; • как продлить жизнь уже открытой бутылки вина; • как выбрать вино для долгосрочного хранения и где правильно его держать.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 6.
Всего часов	5,29	

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
1	Модуль 6. Бокалы, штопоры и хранение: как пить вино				3,29	2,00
2	ВСЕГО				3,29	2,00

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

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.

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

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

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.

Материально-технически условия реализации модуля.

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

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

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

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.

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»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

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

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

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.
3. 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. Организация и менеджмент ресторанов (менеджмент вин и крепких алкогольных напитков): Учебное пособие / Фоминых И.Л. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

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

7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое задание 1.

Прочитайте описания вин ниже — два белых вина из одного сорта и два красных тоже из одного. Подумайте, в каком климате — более жарком или более прохладном — росли лозы этих вин. Почему вы так предполагаете? Какие характеристики вина указывают на более теплый климат, а какие на более прохладный? Напишите свои размышления.

Белое №1. Сухое вино с высоким уровнем кислотности, ароматами зеленых фруктов (яблоки, лимоны), травы и мокрых камней.

Белое №2. Сухое вино с достаточно высоким уровнем кислотности, но все же немного ниже. В ароматике с зелеными фруктами и травянистыми нотами присутствуют оттенки крыжовника, манго и персиков.

Красное №1. Сухое вино со средним уровнем кислотности и танинов. В ароматике слива, ноты зеленого болгарского перца, оттенки эвкалипта или мяты.

Красное №2. Сухое вино, уровень кислотности ниже среднего, насыщенные танины. К сливе присоединяется клубника и щедрая горсть черных фруктов — черная слива и ежевика.

Практическое задание 2.

Ниже три описания белых вин — альбариньо, шардоне и совиньон блан. Прочитайте внимательно каждое описание и сопоставьте с названиями вин ниже:

- только сортовые ароматы;

- была выдержка на осадке;
- была выдержка в бочке;
- была малолактическая ферментация.

1. La Val Vendimia Albarino Rias Baixas DO Bodegas La Val. Вино золотистого цвета с лимонными и зеленоватыми бликами. Многогранный аромат с фруктовыми, цветочными оттенками, аккордами морской соли, влажных камней, средиземноморских трав. Округлая структура, полный вкус со свежими цитрусовыми и легкими хлебными оттенками, долгим объемным послевкусием.
2. G Lot Chardonnay Tupungato Luca Winery. Вино блестящего бледно-золотистого цвета. Восхитительный аромат наполнен нотами пряной карамелизированной груши, ананаса, лимонного пирога, спелого белого персика, ванили, со свежим пикантным минеральным акцентом. Полнотелое, с сочными фруктовыми и мягкими сливочными оттенками во вкусе, живой балансирующей кислотностью и долгим элегантным послевкусием.
3. Rarauga Springs Sauvignon Blanc Marlborough. Светло-желтый цвет, с оттенками лайма. Аромат атакует оттенками розового грейпфрута, белого нектарина и маракуйи, дополняемых тонами молодой травы и пикантных цитрусовых. Многослойный вкус с хрустящей текстурой раскрывается сложной гаммой тропических фруктов и сочных цитрусов, окутывающих базовые минерально-кремниевые ноты. Бодрящая кислотность в продолжительном послевкусии.

Практическое задание 3.

Составьте топ-3 красных вин, которые вы пробовали, и они вас удивили, впечатлили, чем-то запомнились. Не нужно смотреть, как выглядят заметки профессиональных сомелье, наша задача — просто вспомнить о вине все, что получится, оживить воспоминания, подумать, какие эмоции они вызывают.

Практическое задание 4.

Изучите этикетки 3х игристых вин и попробуйте предположить, какое именно игристое внутри. Чтобы ничего не пропустить, идите по чек-листу. Без контрэтикетки не всегда получится ответить на все вопросы, поэтому фиксируйте то, что можно «прочитать».

1. Метод: классика, резервуарный, другой.
2. Регион/страна: Шампань, Франция, Германия, Италия и т.д.
3. Название вина: шампанское, просекко, зект и т.д.
4. Сладость: сухое, сладкое (brut, extra brut и т.д.).
5. Белое, розовое. 6. Сорт винограда.

Практическое задание 5.

Ответьте на вопросы:

1. Что такое крепленые вина и в чем заключается особенность их производства?
2. Какие методы укрепления вин используются при производстве крепленых вин?
3. Как правильно сервировать и подавать крепленые вина для лучшего проявления их вкусовых качеств и ароматов?

Практическое задание 6.

Ответьте на вопросы:

1. Какое влияние имеет форма и размер бокала на восприятие ароматов и вкуса вина, и как правильно выбирать бокалы для различных видов вин?
2. Какие виды штопоров существуют и какой из них наиболее удобен и эффективен для открывания бутылок вина?
3. Какие условия хранения вина необходимо соблюдать, чтобы сохранить его качество и развитие во времени, и какие основные принципы хранения вин стоит знать сомелье?

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 среднего профессионального или высшего образования удостоверения о повышении квалификации выдаются одновременно с получением соответствующего документа о среднем профессиональном или 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	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 80% 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 80% 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

Итоговое тестирование

1. Какое влияние имеет температура подачи на восприятие вина?
 - А) Более холодное вино позволяет лучше раскрыть ароматы
 - В) Более теплое вино позволяет лучше раскрыть вкус
 - С) Температура не влияет на восприятие вина

2. Что такое аэрация вина при дегустации?
 - А) Процесс воздушного охлаждения вина
 - В) Процесс насыщения вина кислородом для раскрытия аромата и вкуса
 - С) Процесс очистки от примесей

3. Какой тип стекла наилучший для дегустации вина?
 - А) Тонкий и длинноногий бокал
 - В) Толстостенный стакан
 - С) Рюмка

4. Какие основные группы ароматов характерны для белых вин?
 - А) Фруктовые, цветочные, пряные
 - В) Древесные, минеральные, травяные
 - С) Шоколадные, кофейные, карамельные

5. Какое вино лучше подавать к острым блюдам?
 - А) Сухое красное
 - В) Полусухое белое
 - С) Сладкое розовое

6. Каким образом можно определить качество вина при дегустации?
 - А) По цвету вина
 - В) По плотности вина
 - С) По балансу аромата, вкуса, и структуры

7. Зачем используется дегустационный лист при дегустации вина?
 - А) Для записи своих впечатлений о вине
 - В) Для применения в качестве салфетки
 - С) Для защиты от слизи и загрязнений

8. Что такое танины в вине?

- A) Кислота, обеспечивающая свежесть
 - B) Вещество, которое придает вину терпкость и структуру
 - C) Натуральное подсластительное вещество
9. Какие факторы влияют на способ вращения вина в стакане при дегустации?
- A) Температура вина
 - B) Цвет вина
 - C) Винный регион происхождения
10. Как правильно хранить вино дома для сохранения его качества?
- A) В холодильнике вертикально
 - B) В темном прохладном месте горизонтально
 - C) На солнце под прямыми лучами
11. Какой из представленных регионов известен своими красными винами?
- A) Бордо, Франция
 - B) Тоскана, Италия
 - C) Рейнгау, Германия
12. Какие органы человека участвуют в процессе дегустации вина?
- A) Глаза и руки
 - B) Глаза, нос, язык
 - C) Уши и нос
13. Как называется выборка и дегустация нескольких видов вин для сравнительного анализа?
- A) Блиц-тест
 - B) Винный марафон
 - C) Дегустационная линейка
14. Чем отличается вкусовая чувствительность сомелье от обычных людей?
- A) Больше количество вкусовых рецепторов
 - B) Нет различий
 - C) Меньшее количество вкусовых рецепторов
15. Какие виды тарелок рекомендуется подавать к разным типам вин?
- A) Керамические
 - B) Металлические
 - C) Стеклянные
16. Какое вино лучше сочетается с десертами и сладостями?
- A) Сухое белое
 - B) Сладкое красное

- С) Полусухое розовое
17. Что такое "букет" вина?
А) Сухие цветы, используемые для украшения
В) Совокупность ароматов, раскрывающихся при дегустации
С) Сетка для фильтрации вина
18. Какие факторы влияют на способ разливки вина в бокал при дегустации?
А) Цвет вина
В) Возраст вина
С) Температура вина
19. Какие виды винных закусок могут подаваться во время дегустации?
А) Субстанция
В) Фрукты и орехи
С) Жареные блюда
20. Что такое терруар в мире виноделия?
А) Собственное имя вина
В) Категория качественных вин
С) Уникальная среда выращивания винограда, влияющая на характер вина

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, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям 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.
3. 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. Организация и менеджмент ресторанов (менеджмент вин и крепких алкогольных напитков): Учебное пособие / Фоминых И.Л. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2005. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

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

**Департамент образования и науки города
Москвы**

(наименование лицензирующего органа)



Выписка
из реестра лицензий по состоянию на 14:37 «07» июля 2024 г.

1. Статус лицензии: действующая

(действующая / приостановлена / приостановлена частично / прекращена)

2. Регистрационный номер лицензии: № Л035-01298-77/01270227

3. Дата предоставления лицензии: 26 июня 2024

4. Полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, и организационно-правовая форма юридического лица, адрес его места нахождения, государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ ИНВАЭРОНМЭНТ»
(ООО «АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ ИНВАЭРОНМЭНТ»). Место нахождения: 117216, Г.МОСКВА, УЛ.
СТАРОКАЧАЛОВСКАЯ, Д.3, К.3. ОГРН: 1027700413950.

(заполняется в случае, если лицензиатом является юридическое лицо)

5. Полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование иностранного юридического лица, полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование филиала иностранного юридического лица, аккредитованного в соответствии с Федеральным законом «Об иностранных инвестициях в Российской Федерации», адрес (место нахождения) филиала иностранного юридического лица на территории Российской Федерации, номер записи об аккредитации филиала иностранного юридического лица в государственном реестре аккредитованных филиалов, представительств иностранных юридических лиц:

(заполняется в случае, если лицензиатом является иностранное юридическое лицо)

6. Фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, а также иные сведения, предусмотренные пунктом 3 части 1 статьи 15 Федерального закона «О лицензировании отдельных видов деятельности»:

(заполняется в случае, если лицензиатом является индивидуальный предприниматель)

7. Идентификационный номер налогоплательщика: 7712037444

8. Адреса мест осуществления отдельного вида деятельности, подлежащего лицензированию:
117216, Г.МОСКВА, УЛ. СТАРОКАЧАЛОВСКАЯ, Д.3, К.3;

9. Лицензируемый вид деятельности с указанием выполняемых работ, оказываемых услуг, составляющих лицензируемый вид деятельности: на осуществление образовательной деятельности по реализации образовательных программ по видам образования, уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования:

Дополнительное образование	
№ п/п	Подвиды
1	2
1	Дополнительное образование детей и взрослых
2	Дополнительное профессиональное образование

10. Номер и дата приказа (распоряжения) лицензирующего органа о предоставлении лицензии: № 1283Л от 26 июня 2024



Выписка носит информационный характер, после ее составления в реестр лицензий могли быть внесены изменения.

Первый компонент включает в себя литературу, необходимую для обучения.

Второй компонент – система средств обучения.

Дидактические средства: иллюстративный материал к темам программы.

Третий компонент – система средств контроля результативности реализации программы:

- диагностические и контрольные материалы.

Педагогические (кадровые) условия

Программу реализует педагог(и) дополнительного образования. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование в соответствии с «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н.

Материально-технические условия реализации Модуля 7. Санджовезе.

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

Организация, осуществляющая обучение имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

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

Для освоения образовательной программы слушатель должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника слушателя 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.

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

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов слушателя, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения 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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

Организация, осуществляющая обучение обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

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

Информационные и учебно-методические условия

Модуля 7. Санджовезе.

Основная литература:

1. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. – М.: АСТ, Кладезь, 2016. – 312 с.
2. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. — Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.
3. Секреты сомелье / Попов А.Л.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.
4. Вина. Лучшие из лучших / Ф. Вадим. — М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2012. – 168 с.

Дополнительная литература:

1. Вино. Новая всемирная энциклопедия / Кларк Оз, Пер. с англ. – М.: Эксмо, СПб.: Terra Fantastica, 2004. – 320 с.
2. Справочник официанта, бармена/ Ахрапоткова Н.Б. – М. Академия, 2005. – 272 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.8. Рабочая программа Модуля 8. Каберне Совиньон.

Цель программы – развитие познавательных, творческих и интеллектуальных способностей слушателей, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и нравственном совершенствовании путем получения знаний и навыков в области виноделия и деятельности сомелье и кависта.

Задачи:

Обучающие задачи:

- формирование знаний об основных самых популярных сортах винограда, используемых для производства вина;
- формирование знаний о регионах произрастания известнейших сортов винограда;
- формирование знание о сортах вин, производимых из известнейших видов винограда;
- формирование знаний о вкусовых и ароматических характеристиках вин из различных сортов винограда;
- формирование знаний о правилах подачи различных сортов вин;

- формирование знаний о сочетаемости продуктов с различными сортами вин;

Развивающие задачи:

- развитие способности различать сорта вин из различных видов винограда;
- развитие способности давать характеристику вина, его вкусовым и ароматическим качествам;
- развитие способности сочетать различные вина с продуктами;

Воспитательные задачи:

- формирование самодисциплины и организованности;
- формирование ответственности за принятые решения;

Планируемые результаты обучения.

Предметные результаты:

- получение знаний о популярных сортах винограда, используемых для производства вина и географии их произрастания;
- получение знаний о наиболее известных в мире видах вина и их вкусо-ароматических характеристиках;
- получение знаний о правилах подачи различных видов вина;
- изучение терминов и специализированных понятий;

Метапредметные результаты:

- развитие способностей различать сорта вин и давать им характеристику;
- формирование навыков по выбору и подаче различных сортов вина;

Личностные результаты:

- развитие личностных качеств, самодисциплины, коммуникабельности, организованности и ответственности за принятие решения;

**Учебный план
Модуля 8. Каберне Совиньон.**

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Тема 8.1. Каберне Совиньон	0,30	0,30	-	-
2	Промежуточная аттестация	1,00	-	1,00	Тестирование
3	Итого	1,30	0,30	1,00	

Календарный учебный график

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий
После окончания 7 модуля	-	1	1,30	1-3 раза в неделю по 3-4 академических часа ⁹

Содержание обучения.

Тема 8.1. Каберне Совиньон.

Теория (0,30 ч.). Характеристика сорта винограда, регионы произрастания и производства вина. Характеристика вин из данного сорта винограда. Характеристика вкуса и аромата вина. Правила подачи и сочетания с продуктами.

Промежуточная аттестация

Практика (1 ч.). Тестирование 8.

Организационно-педагогические условия реализации Модуля 8. Каберне Совиньон.

Принципы отбора содержания программы

При отборе теоретического материала и установлении его последовательности соблюдаются следующие принципы:

- структурирование учебного материала с учетом объективно существующих связей между его темами;
- актуальность, значимость учебного материала для слушателя.

Основные формы и методы

Формы занятий делятся на следующие категории:

- микрогрупповые;
- индивидуальные.

Основные формы проведения занятий - учебное занятие в формате электронного синхронного и асинхронного онлайн-урока с помощью платформы <https://getcourse.ru/>

В процессе реализации программы используются следующие *методы обучения*:

- 1) словесные: рассказ, беседа, объяснения, дискуссия;
- 2) объяснительно-иллюстративные (информационно-рецептивные);
- 3) практические задания, самостоятельная работа;
- 4) аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль, опрос;

⁹Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Методическое обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов методического материала: учебно-методические пособия, учебная литература и другие информационные материалы.

Педагогические технологии и методики. В обучении применяются особые технологии, выбор которых будет зависеть от выбранной модели обучения индивидуально с каждым слушателем. Личностно – ориентированные технологии ставят в центр всей образовательной системы личность обучающегося. Обеспечение комфортных, бесконфликтных условий ее развития, реализацию ее природных потенциалов. Именно на такие технологии опирается программа.

1) Технология индивидуального образовательного маршрута

Данная технология имеет целью реализовать следующие права и возможности слушателя:

- право на выбор или выявление индивидуального смысла и целей в обучении;
- право выбора индивидуального темпа обучения, форм и методов решения образовательных задач, способов контроля, рефлексии и самооценки своей деятельности;
- превышение (опережение или углубление) осваиваемого содержания учебного плана.

Основные элементы индивидуальной образовательной деятельности слушателя – это смысл деятельности (зачем я это делаю); постановка личной цели (предвосхищающий результат); план деятельности; реализация плана; рефлексия (осознание собственной деятельности); оценка; корректировка или переопределение целей.

Условием достижения целей и задач личностно-ориентированного обучения является сохранение индивидуальных особенностей слушателя, его уникальности и разноплановости. Для этого применяются следующие способы:

- индивидуальные задания;
- формулировка слушателям открытых заданий, которые предполагают их выполнение индивидуально каждым слушателем;
- предложение слушателю составить план занятия для себя, выбрать содержание своего задания для самостоятельной работы.

2) Технология сотрудничества

Главная идея обучения в сотрудничестве — педагог и слушатель вместе проходят весь образовательный процесс, находятся на равных позициях, что помогает слушателю чувствовать себя более раскованно и быстрее адаптироваться к образовательному процессу. Такая технология предполагает

общность цели и задач, индивидуальную ответственность и равные возможности успеха.

Учебно-методический комплекс программы состоит из трех компонентов:

1. учебные и методические материалы для обучения;
2. система средств обучения;
3. система средств контроля результативности обучения.

Первый компонент включает в себя литературу, необходимую для обучения.

Второй компонент – система средств обучения.

Дидактические средства: иллюстративный материал к темам программы.

Третий компонент – система средств контроля результативности реализации программы:

- диагностические и контрольные материалы.

Педагогические (кадровые) условия

Программу реализует педагог(и) дополнительного образования. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование в соответствии с «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н.

Материально-технические условия реализации Модуля 8. Каберне Совиньон.

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

Организация, осуществляющая обучение имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

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

Для освоения образовательной программы слушатель должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон.

Используемое для обучения программное обеспечение и техника слушателя 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.

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

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

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

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения 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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной

организации обеспечивает освоение слушателями программы в полном объеме независимо от места нахождения слушателей.

Организация, осуществляющая обучение обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

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

Информационные и учебно-методические условия Модуля 8. Каберне Совиньон.

Основная литература:

1. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. – М.: АСТ, Кладезь, 2016. – 312 с.
2. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. — Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.
3. Секреты сомелье / Попов А.Л.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.
4. Вина. Лучшие из лучших / Ф. Вадим. — М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2012. – 168 с.

Дополнительная литература:

1. Вино. Новая всемирная энциклопедия / Кларк Оз, Пер. с англ. – М.: Эксмо, СПб.: Terra Fantastica, 2004. – 320 с.
2. Справочник официанта, бармена/ Ахрапоткова Н.Б. – М. Академия, 2005. – 272 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.9. Рабочая программа Модуля 9. Мерло.

Цель программы – развитие познавательных, творческих и интеллектуальных способностей слушателей, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и нравственном совершенствовании путем получения знаний и навыков в области виноделия и деятельности сомелье и кависта.

Задачи:

Обучающие задачи:

- формирование знаний об основных самых популярных сортах винограда, используемых для производства вина;
- формирование знаний о регионах произрастания известнейших сортов винограда;
- формирование знание о сортах вин, производимых из известнейших видов винограда;
- формирование знаний о вкусовых и ароматических характеристиках вин из различных сортов винограда;
- формирование знаний о правилах подачи различных сортов вин;
- формирование знаний о сочетаемости продуктов с различными сортами вин;

Развивающие задачи:

- развитие способности различать сорта вин из различных видов винограда;
- развитие способности давать характеристику вина, его вкусовым и ароматическим качествам;
- развитие способности сочетать различные вина с продуктами;

Воспитательные задачи:

- формирование самодисциплины и организованности;
- формирование ответственности за принятые решения;

Планируемые результаты обучения.

Предметные результаты:

- получение знаний о популярных сортах винограда, используемых для производства вина и географии их произрастания;
- получение знаний о наиболее известных в мире видах вина и их вкусо-ароматических характеристиках;
- получение знаний о правилах подачи различных видов вина;
- изучение терминов и специализированных понятий;

Метапредметные результаты:

- развитие способностей различать сорта вин и давать им характеристику;
- формирование навыков по выбору и подаче различных сортов вина;

Личностные результаты:

- развитие личностных качеств, самодисциплины, коммуникабельности, организованности и ответственности за принятие решения;

**Учебный план
Модуля 9. Мерло.**

		Количество часов	
--	--	-------------------------	--

№ п/п	Наименование раздела, темы	Всего	Теория	Практика	Форма аттестации/ контроля
1	Тема 9.1. Мерло	0,18	0,18	-	-
2	Промежуточная аттестация	1,00	-	1,00	Тестирование
3	Итого	1,18	0,18	1,00	

Календарный учебный график

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий
После окончания 8 модуля	-	1	1,18	1-3 раза в неделю по 3-4 академических часа ¹⁰

Содержание обучения.

Тема 9.1. Мерло.

Теория (0,18 ч.). Характеристика сорта винограда, регионы произрастания и производства вина. Характеристика вин из данного сорта винограда. Характеристика вкуса и аромата вина. Правила подачи и сочетания с продуктами.

Промежуточная аттестация

Практика (1 ч.). Тестирование 9.

Организационно-педагогические условия реализации Модуля 9. Мерло.

Принципы отбора содержания программы

При отборе теоретического материала и установлении его последовательности соблюдаются следующие принципы:

- структурирование учебного материала с учетом объективно существующих связей между его темами;
- актуальность, значимость учебного материала для слушателя.

Основные формы и методы

Формы занятий делятся на следующие категории:

- микрогрупповые;
- индивидуальные.

¹⁰Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Основные формы проведения занятий - учебное занятие в формате электронного синхронного и асинхронного онлайн-урока с помощью платформы <https://getcourse.ru/>

В процессе реализации программы используются следующие *методы обучения*:

- 1) словесные: рассказ, беседа, объяснения, дискуссия;
- 2) объяснительно-иллюстративные (информационно-рецептивные);
- 3) практические задания, самостоятельная работа;
- 4) аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль, опрос;

Методическое обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов методического материала: учебно-методические пособия, учебная литература и другие информационные материалы.

Педагогические технологии и методики. В обучении применяются особые технологии, выбор которых будет зависеть от выбранной модели обучения индивидуально с каждым слушателем. Личностно – ориентированные технологии ставят в центр всей образовательной системы личность обучающегося. Обеспечение комфортных, бесконфликтных условий ее развития, реализацию ее природных потенциалов. Именно на такие технологии опирается программа.

1) Технология индивидуального образовательного маршрута

Данная технология имеет целью реализовать следующие права и возможности слушателя:

- право на выбор или выявление индивидуального смысла и целей в обучении;
- право выбора индивидуального темпа обучения, форм и методов решения образовательных задач, способов контроля, рефлексии и самооценки своей деятельности;
- превышение (опережение или углубление) осваиваемого содержания учебного плана.

Основные элементы индивидуальной образовательной деятельности слушателя – это смысл деятельности (зачем я это делаю); постановка личной цели (предвосхищающий результат); план деятельности; реализация плана; рефлексия (осознание собственной деятельности); оценка; корректировка или переопределение целей.

Условием достижения целей и задач личностно-ориентированного обучения является сохранение индивидуальных особенностей слушателя, его уникальности и разноплановости. Для этого применяются следующие способы:

- индивидуальные задания;

- формулировка слушателям открытых заданий, которые предполагают их выполнение индивидуально каждым слушателем;
- предложение слушателю составить план занятия для себя, выбрать содержание своего задания для самостоятельной работы.

2) Технология сотрудничества

Главная идея обучения в сотрудничестве — педагог и слушатель вместе проходят весь образовательный процесс, находятся на равных позициях, что помогает слушателю чувствовать себя более раскованно и быстрее адаптироваться к образовательному процессу. Такая технология предполагает общность цели и задач, индивидуальную ответственность и равные возможности успеха.

Учебно-методический комплекс программы состоит из трех компонентов:

1. учебные и методические материалы для обучения;
2. система средств обучения;
3. система средств контроля результативности обучения.

Первый компонент включает в себя литературу, необходимую для обучения.

Второй компонент – система средств обучения.

Дидактические средства: иллюстративный материал к темам программы.

Третий компонент – система средств контроля результативности реализации программы:

- диагностические и контрольные материалы.

Педагогические (кадровые) условия

Программу реализует педагог(и) дополнительного образования. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование в соответствии с «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н.

Материально-технические условия реализации Модуля 9. Мерло.

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

Организация, осуществляющая обучение имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

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

Для освоения образовательной программы слушатель должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника слушателя 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.

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

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

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

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения 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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

Организация, осуществляющая обучение обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

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

Информационные и учебно-методические условия Модуля 9. Мерло.

Основная литература:

1. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. – М.: АСТ, Кладезь, 2016. – 312 с.
2. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. — Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.
3. Секреты сомелье / Попов А.Л.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.
4. Вина. Лучшие из лучших / Ф. Вадим. — М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2012. – 168 с.

Дополнительная литература:

1. Вино. Новая всемирная энциклопедия / Кларк Оз, Пер. с англ. – М.: Эксмо, СПб.: Terra Fantastica, 2004. – 320 с.
2. Справочник официанта, бармена/ Ахрапоткова Н.Б. – М. Академия, 2005. – 272 с.

Интернет-ресурсы:

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

6.10. Рабочая программа

Модуля 10. Сира или Шираз.

Цель программы – развитие познавательных, творческих и интеллектуальных способностей слушателей, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и нравственном совершенствовании путем получения знаний и навыков в области виноделия и деятельности сомелье и кависта.

Задачи:

Обучающие задачи:

- формирование знаний об основных самых популярных сортах винограда, используемых для производства вина;
- формирование знаний о регионах произрастания известнейших сортов винограда;
- формирование знание о сортах вин, производимых из известнейших видов винограда;
- формирование знаний о вкусовых и ароматических характеристиках вин из различных сортов винограда;
- формирование знаний о правилах подачи различных сортов вин;
- формирование знаний о сочетаемости продуктов с различными сортами вин;

Развивающие задачи:

- развитие способности различать сорта вин из различных видов винограда;
- развитие способности давать характеристику вина, его вкусовым и ароматическим качествам;
- развитие способности сочетать различные вина с продуктами;

Воспитательные задачи:

- формирование самодисциплины и организованности;
- формирование ответственности за принятые решения;

Планируемые результаты обучения.

Предметные результаты:

- получение знаний о популярных сортах винограда, используемых для производства вина и географии их произрастания;
- получение знаний о наиболее известных в мире видах вина и их вкусо-ароматических характеристиках;
- получение знаний о правилах подачи различных видов вина;
- изучение терминов и специализированных понятий;

Метапредметные результаты:

- развитие способностей различать сорта вин и давать им характеристику;
- формирование навыков по выбору и подаче различных сортов вина;

Личностные результаты:

- развитие личностных качеств, самодисциплины, коммуникабельности, организованности и ответственности за принятие решения;

Учебный план Модуля 10. Сира или Шираз.

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Тема 10.1. Сира или Шираз	0,25	0,25	-	-
2	Промежуточная аттестация	1,00	-	1,00	Тестирование
3	Итого	1,25	0,25	1,00	

Календарный учебный график

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий
После окончания 9 модуля	-	1	1,25	1-3 раза в неделю по 3-4 академических часа ¹¹

Содержание обучения.

Тема 10.1. Сира или Шираз.

Теория (0,25 ч.). Характеристика сорта винограда, регионы произрастания и производства вина. Характеристика вин из данного сорта винограда. Характеристика вкуса и аромата вина. Правила подачи и сочетания с продуктами.

Промежуточная аттестация

Практика (1 ч.). Тестирование 10.

Организационно-педагогические условия реализации Модуля 10. Сира или Шираз.

Принципы отбора содержания программы

При отборе теоретического материала и установлении его последовательности соблюдаются следующие принципы:

¹¹Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

- структурирование учебного материала с учетом объективно существующих связей между его темами;
- актуальность, значимость учебного материала для слушателя.

Основные формы и методы

Формы занятий делятся на следующие категории:

- микрогрупповые;
- индивидуальные.

Основные формы проведения занятий - учебное занятие в формате электронного синхронного и асинхронного онлайн-урока с помощью платформы <https://getcourse.ru/>

В процессе реализации программы используются следующие *методы обучения*:

- 1) словесные: рассказ, беседа, объяснения, дискуссия;
- 2) объяснительно-иллюстративные (информационно-рецептивные);
- 3) практические задания, самостоятельная работа;
- 4) аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль, опрос;

Методическое обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов методического материала: учебно-методические пособия, учебная литература и другие информационные материалы.

Педагогические технологии и методики. В обучении применяются особые технологии, выбор которых будет зависеть от выбранной модели обучения индивидуально с каждым слушателем. Личностно – ориентированные технологии ставят в центр всей образовательной системы личность обучающегося. Обеспечение комфортных, бесконфликтных условий ее развития, реализацию ее природных потенциалов. Именно на такие технологии опирается программа.

1) Технология индивидуального образовательного маршрута

Данная технология имеет целью реализовать следующие права и возможности слушателя:

- право на выбор или выявление индивидуального смысла и целей в обучении;
- право выбора индивидуального темпа обучения, форм и методов решения образовательных задач, способов контроля, рефлексии и самооценки своей деятельности;
- превышение (опережение или углубление) осваиваемого содержания учебного плана.

Основные элементы индивидуальной образовательной деятельности слушателя – это смысл деятельности (зачем я это делаю); постановка личной цели (предвосхищающий результат); план деятельности; реализация плана; рефлексия (осознание собственной деятельности); оценка; корректировка или переопределение целей.

Условием достижения целей и задач личностно-ориентированного обучения является сохранение индивидуальных особенностей слушателя, его уникальности и разноплановости. Для этого применяются следующие способы:

- индивидуальные задания;
- формулировка слушателям открытых заданий, которые предполагают их выполнение индивидуально каждым слушателем;
- предложение слушателю составить план занятия для себя, выбрать содержание своего задания для самостоятельной работы.

2) Технология сотрудничества

Главная идея обучения в сотрудничестве — педагог и слушатель вместе проходят весь образовательный процесс, находятся на равных позициях, что помогает слушателю чувствовать себя более раскованно и быстрее адаптироваться к образовательному процессу. Такая технология предполагает общность цели и задач, индивидуальную ответственность и равные возможности успеха.

Учебно-методический комплекс программы состоит из трех компонентов:

1. учебные и методические материалы для обучения;
2. система средств обучения;
3. система средств контроля результативности обучения.

Первый компонент включает в себя литературу, необходимую для обучения.

Второй компонент – система средств обучения.

Дидактические средства: иллюстративный материал к темам программы.

Третий компонент – система средств контроля результативности реализации программы:

- диагностические и контрольные материалы.

Педагогические (кадровые) условия

Программу реализует педагог(и) дополнительного образования. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование в соответствии с

«Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н.

Материально-технические условия реализации Модуля 10. Сира или Шираз.

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

Организация, осуществляющая обучение имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

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

Для освоения образовательной программы слушатель должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника слушателя 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.

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

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

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

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения 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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

Организация, осуществляющая обучение обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

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

Информационные и учебно-методические условия Модуля 10. Сира или Шираз.

Основная литература:

1. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. – М.: АСТ, Кладезь, 2016. – 312 с.
2. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. — Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.
3. Секреты сомелье / Попов А.Л.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.
4. Вина. Лучшие из лучших / Ф. Вадим. — М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2012. – 168 с.

Дополнительная литература:

1. Вино. Новая всемирная энциклопедия / Кларк Оз, Пер. с англ. – М.: Эксмо, СПб.: Terra Fantastica, 2004. – 320 с.

2. Справочник официанта, бармена/ Ахрапоткова Н.Б. – М. Академия, 2005. – 272 с.

Интернет-ресурсы:

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

7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Примерные задания для промежуточного тестирования.

Тестирование 1.

1. Каковы основные характеристики вина из сорта Совиньон-Блан?
 - А) Фруктовые ноты
 - В) Выраженные травянистые оттенки
 - С) Пряные нюансы
 - Д) Кислотность и свежесть
2. В каких регионах производят отличные вина из Совиньон-Блан?
 - А) Чили
 - В) Франция (Луара)
 - С) Новая Зеландия
 - Д) Испания
3. Какому типу блюд рекомендуется подавать вино из сорта Совиньон-Блан?
 - А) Морепродукты
 - В) Жареное мясо
 - С) Жирные сыры
 - Д) Десерты
4. Какие ароматы часто присущи винам из Совиньон-Блан?
 - А) Цитрусовые
 - В) Ягодные
 - С) Табачные
 - Д) Медовые
5. Какую температуру подачи рекомендуют для вина из сорта Совиньон-Блан?
 - А) 6-8°C
 - В) 12-14°C
 - С) 18-20°C
 - Д) 4-6°C

Тестирование 2.

1. Какие стили Шардоне вин производятся в разных частях мира?
 - А) Сухое и сладкое

- В) Дубленое и недубленое
 - С) Натуральное и игристое
 - Д) Тихое и игристое
2. В каких странах Шардоне выращивается и производится?
- А) Италия
 - В) Аргентина
 - С) Франция
 - Д) Япония
3. Какие ароматы часто присутствуют в винах из Шардоне?
- А) Яблочные
 - В) Мясные
 - С) Перечные
 - Д) Грибные
4. Какие блюда идеально сочетаются с вином из Шардоне?
- А) Шоколад
 - В) Рыба и морепродукты
 - С) Жареная свинина
 - Д) Овощные салаты
5. Какое происхождение имеет сорт Шардоне?
- А) Французское
 - В) Шведское
 - С) Чилийское
 - Д) Китайское

Тестирование 3.

1. Чем отличается сухой Рислинг от сладкого?
- А) Кислотностью
 - В) Оттенками фруктов
 - С) Сахаристостью
 - Д) Терпкостью
2. Где в мире выращивают Рислинг и производят вина этого сорта?
- А) Германия
 - В) Испания
 - С) Канада
 - Д) Австралия
3. Какие ароматы обычно присутствуют в вине из Рислинга?
- А) Цветочные
 - В) Мясные
 - С) Жженые
 - Д) Пикантные
4. К какому типу блюд рекомендуется подавать рислинг?
- А) Острые азиатские блюда
 - В) Шоколадные десерты

- C) Жареное мясо
 - D) Закуски из морепродуктов
5. Какой уровень сахара характерен для полусухого вина из Рислинга?
- A) 0-4 г/л
 - B) 5-12 г/л
 - C) 13-18 г/л
 - D) 19-40 г/л

Тестирование 4.

1. Из какой страны происходит сорт Гевюрцтраминер?
 - A) Франция
 - B) Италия
 - C) Чили
 - D) Португалия
2. Каковы характерные черты вина из Гевюрцтраминера?
 - A) Аромат лаванды и личи
 - B) Ванильные нюансы
 - C) Пряные оттенки
 - D) Грибные ароматы
3. Какому типу блюд хорошо подходит Гевюрцтраминер?
 - A) Острые карри
 - B) Жареный карпаччо
 - C) Фруктовые десерты
 - D) Фаст-фуд
4. В каком регионе Франции выращивают Гевюрцтраминер?
 - A) Бургундия
 - B) Эльзас
 - C) Шампань
 - D) Рона
5. Какого цвета обычно вина из Гевюрцтраминера?
 - A) Янтарный
 - B) Розовый
 - C) Белый
 - D) Красный

Тестирование 5.

1. Какие разновидности вин ассоциируются с Пино-гри?
 - A) Красное вино
 - B) Белое вино
 - C) Розовое вино
 - D) Игристое вино
2. В каких странах Пино-гриджо пользуется особой популярностью?
 - A) Франция

- В) Италия
 - С) Испания
 - Д) Аргентина
3. Какие ароматы характерны для вина из Пино-гриджио?
- А) Цитрусовые и медовые
 - В) Табачные и карамельные
 - С) Ягодные и цветочные
 - Д) Грибные и мясные
4. Какие блюда отлично сочетаются с Пино-гри?
- А) Омлет
 - В) Жареная курица
 - С) Жаренные овощи
 - Д) Фруктовые десерты
5. Какую температуру рекомендуется поддерживать при подаче вина Пино-гри?
- А) 6-8°C
 - В) 12-14°C
 - С) 18-20°C
 - Д) 4-6°C

Тестирование 6.

1. Какие основные характеристики вин из сорта Пино-Нуар?
- А) Ягодные и фруктовые ноты
 - В) Пряные и терпкие оттенки
 - С) Цветочные и минеральные акценты
 - Д) Древесные и дымные ароматы
2. В каких регионах в основном выращивается Пино-Нуар?
- А) Франция (Бургундия)
 - В) Аргентина
 - С) Новая Зеландия
 - Д) Южная Африка
3. Какому типу блюд рекомендуется подавать вино из Пино-Нуар?
- А) Птица и дичь
 - В) Жареная красная рыба
 - С) Грибные закуски
 - Д) Шоколадные десерты
4. Какие ароматы часто улавливают в винах из Пино-Нуар?
- А) Вишневые и клубничные
 - В) Цитрусовые и зеленые яблоки
 - С) Черные сливы и финики
 - Д) Кедровые и кожаные ноты
5. Какую температуру подачи рекомендуют для вина из сорта Пино-Нуар?
- А) 12-14°C

- B) 18-20°C
- C) 6-8°C
- D) 4-6°C

Тестирование 7.

1. Что характеризует вина из сорта Санджовезе?
 - A) Сильная танинность
 - B) Яркая кислотность
 - C) Сладкий послевкусие
 - D) Сильная дубовая нота
2. В каком регионе Италии производят прекрасные вина из Санджовезе?
 - A) Тоскана
 - B) Сицилия
 - C) Сардиния
 - D) Венеция
3. Какие блюда идеально сочетаются с вином из Санджовезе?
 - A) Паста с томатным соусом
 - B) Азиатская кухня
 - C) Жареное мясо
 - D) Фруктовые десерты
4. Какой стиль вин из Санджовезе наиболее популярен?
 - A) Легкое и фруктовое
 - B) Мощное и крепкое
 - C) Игристое и свежее
 - D) Сладкое и ароматное
5. В чем основное отличие между Санджовезе и другими виноградными сортами?
 - A) Высокое содержание сахара
 - B) Средняя кислотность
 - C) Низкий содержание танинов
 - D) Умеренное содержание алкоголя

Тестирование 8.

1. Какие вкусовые характеристики присущи винам из сорта Каберне Совиньон?
 - A) Сильная танинность и ягодные ноты
 - B) Высокая кислотность и цветочные акценты
 - C) Густая текстура и дымные оттенки
 - D) Сладкий послевкусие и пряности
2. В каких странах чаще всего выращивается и производится вино из Каберне Совиньон?
 - A) Франция, Швейцария, Германия
 - B) Италия, Испания, Португалия

- C) Чили, Аргентина, США
 - D) Австралия, Новая Зеландия, ЮАР
3. С какими блюдами рекомендуется сочетать вина из сорта Каберне Совиньон?
- A) Жареный стейк и барбекю
 - B) Морепродукты и свежие салаты
 - C) Острые блюда и карри
 - D) Фруктовые пироги и крем-брюле
4. Какие альтернативные сорта винограда могут использоваться в смеси с Каберне Совиньон?
- A) Мерло и Сира
 - B) Пино Нуар и Шардоне
 - C) Мальбек и Темпранильо
 - D) Зинфандель и Гренаш
5. Что характеризует выдержанные вина из Каберне Совиньон?
- A) Щедрый фруктовый букет и прочные танины
 - B) Деликатные ароматы и легкая структура
 - C) Сладкое послевкусие и высокая кислотность
 - D) Древесные оттенки и карамельные нюансы

Тестирование 9.

1. Какие основные характеристики вин из сорта Мерло?
- A) Пышный фруктовый букет и гладкие танины
 - B) Острая кислотность и пряные оттенки
 - C) Цветочные ароматы и минеральные ноты
 - D) Очень крепкий алкогольный вкус
2. В каком регионе в основном выращивается Мерло?
- A) Бордо (Франция)
 - B) Чили
 - C) Италия
 - D) ЮАР
3. С какими блюдами наилучшим образом сочетается вино из Мерло?
- A) Жареная индейка и утка
 - B) Острое азиатское блюдо
 - C) Сыр и копчености
 - D) Фруктовые десерты и пироги
4. Чем отличается Мерло от других сортов винограда, таких как Каберне Совиньон?
- A) Более низкая кислотность
 - B) Сильная дубовая нота
 - C) Более сильная танинность
 - D) Более фруктовый и мягкий характер

5. Какие регионы в мире также славятся высококачественными винами из Мерло, помимо Бордо?
- A) Стейтенленд (США)
 - B) Маули (Чили)
 - C) Ки-Хель (Новая Зеландия)
 - D) Канбера (Австралия)

Тестирование 10.

1. Какие характеристики присущи винам из сорта Сира (Шираз)?
 - A) Темные фруктовые ноты и пряности
 - B) Яркая кислотность и цветочные акценты
 - C) Легкая текстура и минеральные оттенки
 - D) Сладкое послевкусие и дымные нюансы
2. В каких регионах чаще всего производят вина из Сира (Шираз)?
 - A) Австралия, Франция (Долина Роны)
 - B) Испания, Португалия
 - C) Грузия, Армения
 - D) ЮАР, Намибия
3. Какие блюда прекрасно сочетаются с вином из Сира (Шираз)?
 - A) Барбекю и гриль
 - B) Морепродукты и свежие салаты
 - C) Острые блюда и овощные гарниры
 - D) Сладкие десерты и фрукты
4. Какие сорта винограда могут быть добавлены в смесь с Сира (Шираз) для придания особого характера вину?
 - A) Виурра и Гренаш
 - B) Сансо и Темпранильо
 - C) Каберне Совиньон и Мальбек
 - D) Пино Нуар и Шардоне
5. Какой стиль вин из Сира (Шираз) наиболее популярен?
 - A) Мощные и полновкусные
 - B) Легкие и освежающие
 - C) Сладкие и ароматные
 - D) Игристые и фруктовые

Примерные задания для итогового тестирования.

1. Какой сорт винограда используется для производства красного вина?
 - A) Шардоне
 - B) Совиньон блан
 - C) Мерло
 - D) Рислинг

2. Какой сопоставляется сорт винограда с производством белого вина?
 - A) Каберне соовиньон
 - B) Мальбек
 - C) Пино гри
 - D) Зинфандель

3. Какой сорт винограда используется для производства шампанского?
 - A) Пино нуар
 - B) Гаме
 - C) Москато
 - D) Сира

4. Сорт винограда, из которого производят вино Шираз, также известен как:
 - A) Каберне фран
 - B) Сира
 - C) Темпранильо
 - D) Мальбек

5. Какой сорт винограда используется для производства портвейна?
 - A) Педро хименес
 - B) Гренаш
 - C) Зинфандель
 - D) Тринта као

6. Какой сорт винограда является базовым для производства вина Бордо?
 - A) Пино гри
 - B) Шираз
 - C) Каберне соовиньон
 - D) Зинфандель

7. Какой из перечисленных сортов винограда используется для производства итальянского вина Чианти?
 - A) Темпранильо
 - B) Санжовезе
 - C) Гренаш
 - D) Рислинг

8. Какой сорт винограда используется для производства вина Риоха?
 - A) Мерло
 - B) Темпранильо
 - C) Шардоне
 - D) Мюллер-Тургау

9. Сорт винограда Савиньон Блан используется для производства:
- A) Шампанского
 - B) Белого вина
 - C) Красного вина
 - D) Розе
10. Какой сорт винограда широко используется для производства вин в средиземноморских странах?
- A) Грунер Фельлинер
 - B) Харбон
 - C) Виура
 - D) Сира
11. Какой сорт винограда используется для производства вин Сангiovезе?
- A) Фиано
 - B) Санжовезе
 - C) Мальбек
 - D) Гаме
12. Сорт винограда, используемый для производства вина Рекиотто деле Вальполичелла, называется:
- A) Дольчетто
 - B) Рабосо
 - C) Кинсо
 - D) Корвина
13. Какой сорт винограда является базовым для производства вина Шабли?
- A) Пино гри
 - B) Шардоне
 - C) Совиньон блан
 - D) Рислинг
14. Сорт винограда Неббиоло используется для производства вин:
- A) Бургундии
 - B) Венгрии
 - C) Пьемонта
 - D) Ньямеи
15. Какой из сортов винограда используется для производства вина Вишневка?
- A) Мальбек
 - B) Зинфандель
 - C) Гаме

D) Саперави

8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Формы аттестации и контроля.

Оценка качества освоения программы производится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

В процессе реализации программы используется текущий контроль, промежуточный контроль и итоговая аттестация.

Текущий контроль включает в себя наблюдение преподавателя за работой слушателей.

Промежуточный контроль включает в себя прохождение тестирования.

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

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

По результатам итоговой аттестации, выставляется итоговая оценки по двухбалльной системе («зачтено», «не зачтено»).

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 80% правильных ответов при решении итогового теста.
Незачтено	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 80% правильных ответов при решении итогового теста.

Основные принципы системы оценки:

- доброжелательное отношение к слушателю;
- конкретный анализ трудностей, которые испытал слушатель при выполнении практических заданий, а также допущенных им ошибок;

• конкретные указания на то, как можно улучшить достигнутый результат во время следующей попытки.

Подобный подход к контролю и оценке умений слушателей ориентирован на успехи, а не на неудачи, на их поощрение, поддержку.

Критерии оценки уровня сформированности умений и навыков.

Уровень	Критерий
Высокий	Самостоятельная деятельность слушателя; при выполнении той или иной деятельности слушатель не испытывает особых затруднений;
Средний	При выполнении той или иной деятельности слушатель испытывает минимальные затруднения, прибегает к помощи преподавателя, стремится исправить указанные ошибки, самостоятельно выполняет задания
Низкий	Слушатель испытывает серьезные затруднения при выполнении той или иной деятельности, нуждается в постоянной помощи и контроле преподавателя; овладел менее чем 1/3 навыками, умениями

9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ.

Рабочая программа воспитания предназначена для всех групп слушателей по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «**Выбираем вино по сорту винограда**».

Цель: совершенствование важнейших сторон личности слушателя, таких как саморазвитие на основе мотивации к познанию, развитие самостоятельности, целеустремленности, общей культуры.

Задачи:

- сформировать готовность и способность слушателей к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;
- сформировать целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики;
- воспитать осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре;
- воспитать умение воспринимать социальные нормы, правила поведения.

Планируемые результаты реализации программы воспитания:

Содержание программы воспитания дает возможность формировать у слушателей такие результаты, как:

- формирование готовности и способности слушателей к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- воспитание осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре;
- освоение социальных норм, правил поведения;

Содержание работы с слушателями

Работа с слушателями включает:

- формирование умений и навыков самостоятельной деятельности, самоорганизации, ответственности;
- развитие творческого потенциала слушателей;
- содействие формированию активной позиции.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ И ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Карта самооценки слушателям и экспертной оценки педагогом компетентности слушателя

Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале знания и умения, которые вы получили, при этом впишите соответствующую цифру (1 – самая низкая оценка, 5 – самая высокая).

№ п/п	Характеристика знаний, умений, навыков	Шкала оценки					Сумма баллов	Результат
		1	2	3	4	5		
1.	Освоил теоретический материал по разделам и темам программы (могу ответить на вопросы педагога)							
2.	Понимаю термины, используемые на занятиях							
3.	Научился использовать полученные на занятиях знания в практической деятельности							

4.	Научился самостоятельно выполнять творческие задания							
5.	Умею воплощать свои творческие замыслы							
6.	Могу научить других тому, чему научился сам на занятиях							
7.	Научился получать информацию из различных источников							
8.	Мои достижения в результате занятий							

11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Принципы отбора содержания программы

При отборе теоретического материала и установлении его последовательности соблюдаются следующие принципы:

- структурирование учебного материала с учетом объективно существующих связей между его темами;
- актуальность, значимость учебного материала для слушателя.

Основные формы и методы

Формы занятий делятся на следующие категории:

- микрогрупповые;
- индивидуальные.

Основные формы проведения занятий - учебное занятие в формате электронного синхронного и асинхронного онлайн-урока с помощью платформы <https://getcourse.ru/>.

В процессе реализации программы используются следующие *методы обучения*:

Методы обучения. Методическое обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов методического материала: учебно-методические пособия, энциклопедии др. информационные материалы.

В процессе обучения по данной программе используются следующие методы:

- 1) словесные: рассказ, беседа, объяснения;

- 2) объяснительно-иллюстративные(информационно-рецептивные);
- 3) практические задания, самостоятельная работа;
- 4) аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль, опрос.

Педагогические технологии и методики. В обучении применяются особые технологии, выбор которых будет зависеть от выбранной модели обучения индивидуально с каждым слушателем. Личностно – ориентированные технологии ставят в центр всей образовательной системы личность обучаемого. Обеспечение комфортных, бесконфликтных условий ее развития, реализацию ее природных потенциалов. Именно на такие технологии опирается программа с индивидуальным форматом обучения.

1) Технология индивидуального образовательного маршрута

Данная технология имеет целью реализовать следующие права и возможности слушателя:

- право на выбор или выявление индивидуального смысла и целей в обучении;
- право выбора индивидуального темпа обучения, форм и методов решения образовательных задач, способов контроля, рефлексии и самооценки своей деятельности;
- превышение (опережение или углубление) осваиваемого содержания учебного плана.

Основные элементы индивидуальной образовательной деятельности слушателя – это смысл деятельности (зачем я это делаю); постановка личной цели (предвосхищающий результат); план деятельности; реализация плана; рефлексия (осознание собственной деятельности); оценка; корректировка или переопределение целей.

Условием достижения целей и задач личностно-ориентированного обучения является сохранение индивидуальных особенностей слушателя, его уникальности и разноплановости. Для этого применяются следующие способы; индивидуальные задания; формулировка слушателем открытых заданий, которые предполагают их выполнение индивидуально каждым слушателем; предложение слушателю составить план занятия для себя, выбрать содержание своего задания для самостоятельной работы.

2) Технология сотрудничества

Главная идея обучения в сотрудничестве — педагог и слушатель вместе проходят весь образовательный процесс, находятся на равных позициях, что помогают слушателю чувствовать себя более раскованно и быстрее адаптироваться к образовательному процессу. Такая технология предполагает общность цели и задач, индивидуальную ответственность и равные возможности успеха.

Учебно-методический комплекс программы состоит из трех компонентов:

1. учебные и методические материалы для обучения;
2. система средств обучения;
3. система средств контроля результативности обучения.

Первый компонент включает в себя списки литературы, необходимые для обучения.

Второй компонент – система средств обучения.

Дидактические средства: иллюстративный материал к темам программы.

Третий компонент – система средств контроля результативности реализации программы:

- диагностические и контрольные материалы.

Педагогические (кадровые) условия

Программу реализует педагог(и) дополнительного образования. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование в соответствии с «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.01.2011 № 1н.

Требования к педагогам дополнительного образования

Требования к образованию и обучению:

Высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования "Образование и педагогические науки"

или

Высшее образование либо среднее профессиональное образование в рамках иных укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования при условии его соответствия дополнительным общеразвивающим программам, дополнительным предпрофессиональным программам, реализуемым организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и получение при необходимости после трудоустройства дополнительного профессионального образования педагогической направленности

или

Успешное прохождение слушателями промежуточной аттестации не менее чем за два года обучения по образовательным программам высшего образования по специальностям и направлениям подготовки,

соответствующим направленности дополнительных общеобразовательных программ.

Требования к опыту практической работы: не менее двух лет в должности педагога дополнительного образования, иной должности педагогического работника - для старшего педагога дополнительного образования.

Особые условия допуска к работе:

Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации;

Прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Организация, осуществляющая обучение имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

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

Для освоения образовательной программы слушатель должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника слушателя 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.

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

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов слушателя, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

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.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

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.

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

Организация, осуществляющая обучение обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

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

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Основная литература:

1. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. – М.: АСТ, Кладезь, 2016. – 312 с.
2. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. — Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.

3. Секреты сомелье / Попов А.Л.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 344 с.
4. Вина. Лучшие из лучших / Ф. Вадим. — М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2012. – 168 с.

Дополнительная литература:

1. Вино. Новая всемирная энциклопедия / Кларк Оз, Пер. с англ. – М.: Эксмо, СПб.: Terra Fantastica, 2004. – 320 с.
2. Справочник официанта, бармена/ Ахрапоткова Н.Б. – М. Академия, 2005. – 272 с.

Интернет-ресурсы:

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