

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ
ИНВАЭРОНМЭНТ"**

**Учебный Центр ООО "АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ
ИНВАЭРОНМЭНТ"**

Лицензии на осуществление образовательной деятельности

от 26.06.2024 г. № Л035-01298-77/01270227

«Утверждаю»

Генеральный директор

 /Рафаилов Л.С.

«08» июля 2024г.

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

**«Как дегустировать вина и отличать стили основных стран-
производителей, определять качество и стоимость вина и работать с
винным портфолио ресторана, бутика, виноторговой компании»**

Объем программы (трудоемкость): 80,00 академических часов

Срок освоения программы — 7 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 дегустировать вина и отличать стили основных стран-производителей, определять качество и стоимость вина и работать с винным портфолио ресторана, бутика, виноторговой компании» (далее – программа) является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Как дегустировать вина и отличать стили основных стран-производителей, определять качество и стоимость вина и работать с винным портфолио ресторана, бутика, виноторговой компании» разработана в соответствии с нормами:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- 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)
- 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 80,00 академических часов.

1.4. Срок освоения программы — 7 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 дегустации, подачи и потребления вина.

2.2. Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование знаний об основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса.
3. Формирование знаний и навыков по дегустации и дифференциации вин.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

3.1. Программа направлена на совершенствование и приобретения новых компетенций для эффективной деятельности в сфере дегустации, 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. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

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

ПК 1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 2. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 3. Осуществлять дегустацию и дифференциацию вин, типов и стилей вина, характеристик вкуса.

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;
- сорта, особенности строения и выращивания винограда;
- типы и стили вина;
- основные популярные сорта вин;
- основные вкусовые и ароматические характеристики вин;
- особенности и характеристики вин в зависимости от региона произрастания винограда и производства вина;

будут уметь:

- различать сорта вин из различных видов винограда и регионов;
- давать характеристику вина, его вкусовым и ароматическим качествам;
- подбирать вина исходя из вкусовых предпочтений;
- работать с винным портфолио;
- определять качество и стоимость вина;

владеть навыками:

- дегустации и дифференциации вин;
- описания и характеристики вкусовых и ароматических качеств вина;
- презентации вина и работы с винным портфолио.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Как дегустировать вина и отличать стили основных стран-производителей, определять качество и стоимость вина и работать с винным портфолио ресторана, бутика, виноторговой компании»

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 дегустации, подачи и потребления вина.

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

Трудоемкость обучения: 80,00 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/ Текстовые лекции	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	
1	Модуль 1. Как дегустировать вина и отличать стили и работать с винным портфолио	78,00	45,00	30,00	3,00	
1.1	Тема 1.1. Введение в мир вина	5,00	3,00	2,00		
1.2	Промежуточная аттестация	1,00			1,00	Тестирование
1.3	Тема 1.2. Формирование качества, стиля, цены вина	5,00	3,00	2,00		
1.4	Тема 1.3. Виноградник и условия окружающей среды	3,00	2,00	1,00		
1.5	Тема 1.4. Управление виноградником	4,00	2,00	2,00		
1.6	Тема 1.5. Winemaking / Vinification	5,50	3,50	2,00		
1.7	Промежуточная аттестация	1,00			1,00	Тестирование

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

1.8	Тема 1.6. Болезни, пороки и недостатки вина	5,50	4,50	1,00		
1.9	Тема 1.7. Вина Франции	5,50	3,50	2,00		
1.10	Тема 1.8. Италия	5,00	3,00	2,00		
1.11	Тема 1.9. Просекко держит позиции. Стили и субрегионы	4,00	2,00	2,00		
1.12	Тема 1.10. Эволюция Бароло	5,00	3,00	2,00		
1.13	Тема 1.11. Испания	5,50	3,50	2,00		
1.14	Промежуточная аттестация	1,00			1,00	Тестирование
1.15	Тема 1.12. Виноделие России	4,00	2,00	2,00		
1.16	Тема 1.13. Новый Свет	5,00	3,00	2,00		
1.17	Тема 1.14. Виноделие Аргентины	5,00	3,00	2,00		
1.18	Тема 1.15. Винная карта в новых реалиях	4,00	2,00	2,00		
1.19	Тема 1.16. Тренды винного рынка России	4,00	2,00	2,00		
2	Итоговая аттестация (зачет)	2,00	-	-	2,00	Тестирование
3	Итого	80,00	45,00	30,00	5,00	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Как дегустировать вина и отличать стили основных стран-производителей, определять качество и стоимость вина и работать с винным портфолио ресторана, бутика, виноторговой компании»

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

Срок освоения программы — 7 недель. Начало обучения — по мере набора группы.

Примерный режим занятий: 3-4 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	6 неделя	7 неделя
1.	Модуль 1. Как дегустировать вина и отличать стили и работать с винным	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	6,00

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

	портфолио							
2.	Итоговая аттестация							2,00
3	ВСЕГО	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	8,00

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

6.1. Рабочая программа

Модуля 1. Как дегустировать вина и отличать стили и работать с винным портфолио

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 дегустации, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об этапах и технологии производства вин, культуре подачи и питья вин.
2. Формирование знаний об основных типах и стилях вина, характеристиках вкуса.
3. Формирование знаний и навыков по дегустации и дифференциации вин.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- этапы и технологию производства вин;
- сорта, особенности строения и выращивания винограда;
- типы и стили вина;
- основные популярные сорта вин;
- основные вкусовые и ароматические характеристики вин;
- особенности и характеристики вин в зависимости от региона произрастания винограда и производства вина;

будут уметь:

- различать сорта вин из различных видов винограда и регионов;
- давать характеристику вина, его вкусовым и ароматическим качествам;
- подбирать вина исходя из вкусовых предпочтений;
- работать с винным портфолио;
- определять качество и стоимость вина;

владеть навыками:

- дегустации и дифференциации вин;
- описания и характеристики вкусовых и ароматических качеств вина;
- презентации вина и работы с винным портфолио.

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ³				Форма контроля
		Всего	Видео-лекции/ Вебинары/ Текстовые лекции	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	
1	Модуль 1. Как дегустировать вина и отличать стили и работать с винным портфолио	78,00	45,00	30,00	3,00	
1.1	Тема 1.1. Введение в мир вина	5,00	3,00	2,00		
1.2	Промежуточная аттестация	1,00			1,00	Тестирование
1.3	Тема 1.2. Формирование качества, стиля, цены вина	5,00	3,00	2,00		
1.4	Тема 1.3. Виноградник и условия окружающей среды	3,00	2,00	1,00		
1.5	Тема 1.4. Управление виноградником	4,00	2,00	2,00		
1.6	Тема 1.5. Winemaking / Vinification	5,50	3,50	2,00		
1.7	Промежуточная аттестация	1,00			1,00	Тестирование
1.8	Тема 1.6. Болезни, пороки и недостатки вина	5,50	4,50	1,00		
1.9	Тема 1.7. Вина Франции	5,50	3,50	2,00		
1.10	Тема 1.8. Италия	5,00	3,00	2,00		
1.11	Тема 1.9. Просекко держит позиции. Стили и субрегионы	4,00	2,00	2,00		
1.12	Тема 1.10. Эволюция Бароло	5,00	3,00	2,00		
1.13	Тема 1.11. Испания	5,50	3,50	2,00		
1.14	Промежуточная аттестация	1,00			1,00	Тестирование
1.15	Тема 1.12. Виноделие России	4,00	2,00	2,00		
1.16	Тема 1.13. Новый Свет	5,00	3,00	2,00		
1.17	Тема 1.14. Виноделие Аргентины	5,00	3,00	2,00		

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

1.18	Тема 1.15. Винная карта в новых реалиях	4,00	2,00	2,00		
1.19	Тема 1.16. Тренды винного рынка России	4,00	2,00	2,00		
3	Итого	78,00	45,00	30,00	3,00	

Содержание

Вид занятий	Количество часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 1. Как дегустировать вина и отличать стили и работать с винным портфолио		
Лекция	3,00	Тема 1.1. Введение в мир вина: История. Что такое вино? Терруар. Классификация по способу производства. Сорты винограда. Классификация. Классификация вин. Характеристика. Порядок дегустации вина. Вкусы. Характеристики вина.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 1.
Промежуточная аттестация	1,00	Тестирование 1
Лекция	3,00	Тема 1.2. Формирование качества, стиля, цены вина: Виноградная лоза, виды, корневые системы, анатомия лозы. Виноград. Анатомия виноградной ягоды. Селекция. Питомники.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 2
Лекция	2,00	Тема 1.3. Виноградник и условия окружающей среды: Ключевые этапы вегетативного цикла виноградной лозы. Факторы окружающей среды. Температура. Свет. Вода. Климат и классификация. Терруар. От чего зависит вкус вина. Система оценки вин по параметрам. Внешний вид. Аромат. Вкус.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 3
Лекция	2,00	Тема 1.4. Управление виноградником: Ручное и промышленное виноградарство. История. Подходы. Управление виноградником. Выбор участка. Посадка. Формирование лозы и сезонные работы. Работа с силой роста виноградной лозы. Корректировки урожайности и зрелости. Работы с вредителями всех типов. Сбор урожая.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 4
Лекция	3,50	Тема 1.5. Winemaking / Vinification: Винификация и выдержка тихих вин. Общие элементы. Кислород. Диоксид серы. Емкости на винодельне. Бочки. Переработка винограда. Винификация различных видов вин. Этапы. Мацерация. Розе.

Вид занятий	Количество часов	Наименование раздела, темы и содержание
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 5
Промежуточная аттестация	1,00	Тестирование 2
Лекция	4,50	Тема 1.6. Болезни, пороки и недостатки вина: Биодинамика. Диагностические признаки проблем вина. Болезни, дефекты и недостатки. Характеристики. Причины болезней. Грибы, дрожжи, бактерии. Виды и характеристики. Их влияние и принцип воздействия. Последствия жизнедеятельности и влияния. Влияние на вкусовые и ароматические характеристики и качество вина. Пробковая болезнь. Источники, причины. Виды. Ферменты. Принципы работы. Окисление вина. Механизм. Как уменьшить окисление. Помутнение и осадок. Формирование. Причины. Процессы. «Серные запахи». Редукция. Сера, ее влияние. Тона редукции. «Вкус света». Понятие. Причины. Проявление. Рекомендации по хранению вина. Проверка подлинности вин. Схема оценки вин. Методы консервации виноградного сока. Фальсификация вин.
Практическое занятие	1,00	Практическое задание 6
Лекция	3,50	Тема 1.7. Вина Франции: Франция. История зарождения виноделия. Классификация вин. Характеристики. Сорта и виды вин. Бордо. Бургундия. Шабли. Долина Лауры. Шампань. Эльзас. Прованс. Лангедок-Руссильон.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 7
Лекция	3,00	Тема 1.8. Италия: Климат. История виноделия. Классификация вин Италии. Регионы. Сорта винограда. Просекко. Популярные наименования вин и их характеристики.. Супертасканские вина.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 8
Лекция	2,00	Тема 1.9. Просекко держит позиции. Стили и субрегионы: История региона. Метод Шарма-Мартинотти. Глоссарий просекко. Регионы и особенности. Терруары мира. Сорта и виды.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 9
Лекция	3,00	Тема 1.10. Эволюция Бароло: Требования консорциума вин Бароло. Требования к виноградникам. Параметры урожайности. История. Роторный ферментатор. Рынок дорогих и редких вин. Ceretto.

Вид занятий	Количество часов	Наименование раздела, темы и содержание
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 10
Лекция	3,50	Тема 1.11. Испания: Климат Испании. 4 типа. Ведущие винодельческие регионы. Стили, классификация, особенности. D.O. CAVA. RIOJA DOCA. Популярные наименования вин и их характеристики
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 11
Промежуточная аттестация	1,00	Тестирование 3
Лекция	2,00	Тема 1.12. Виноделие России: История Российского виноделия. Законодательство и классификация. Сорты винограда России. Регионы России. Кубань. Крым. Долина Дона. Нижняя Волга. Ставрополье. Дагестан.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 12
Лекция	3,00	Тема 1.13. Новый Свет: ЮАР. Новая Зеландия. Чили. История развития виноградарства и виноделия. Законодательство. Категории вин. Классификация. Винодельческие регионы. Сорты винограда. Популярные вина.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 13
Лекция	3,00	Тема 1.14. Виноделие Аргентины: Статистика. Географическое положение. Климат. Почвы. Сорты винограда. История виноделия. Классификация вин. Винодельческие регионы. Вина.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 14
Лекция	2,00	Тема 1.15. Винная карта в новых реалиях: Задачи сомелье. Принципы формирования и подходы. Тренды вкусов. Винные карты и примеры.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 15
Лекция	2,00	Тема 1.16. Тренды винного рынка России: Климат. Сокращение площадей виноградников. Объемы производства и потребления вина. Органический виноградник и органическое виноделие. Food-Pairing. Перезагрузка. Мировые тренды и их актуальность в России.
Практическое занятие	2,00	Практическое задание 16
Всего часов	78,00	

Календарный учебный график

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя
1.	Модуль 1. Как дегустировать вина и отличать стили и работать с винным портфолио	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	6,00
2.	ВСЕГО	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	6,00

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) профессиональных стандартах, 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.

Практические навыки обучающиеся отрабатывают в помещениях профильной организации, под руководством специалиста – сотрудника профильной организации, согласно договору между образовательной и профильной организациями о практической подготовке обучающихся.

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://my.service.guru/>

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, текстам лекций 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.

Практические навыки обучающиеся отрабатывают в помещениях профильной организации, под руководством специалиста – сотрудника профильной организации, согласно договору между образовательной и профильной организациями о практической подготовке обучающихся.

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.

Интернет-ресурсы:

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

7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое задание 1.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

1. Дегустация международных и автохтонных сортов.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 30640 Cabernet Sauvignon R Collection Lot №1, 2017
- 38885 Vina Tarapaca Gran Reserva Merlot, 2021
- 41317 Фамий Декомб Пино Нуар 2021
- 35703 Buena Vista Chardonnay, 2020
- 27724 Совиньон Блан 2022 Кинг'с Фейва (Мальборо - Ограниченная серия)
- 22842 Moric Hausmarke, 2022
- 31466 Les Cretes Petit Arvine, 2020

2. Дегустация водорослей нори для демонстрации 5-го вкуса УМАМИ.

Практическое задание 2.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация сортов, демонстрирующих разные подходы винификации и терруарность.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 39857 Вино Рислинг серия Ле К2 белое сухое 0,75л
- 44014-02520 Вино Рислинг Геленджик-Криница-Бетта белое сухое 0,75л 2020
- 33391-01823 Вилла Вольф Пино Нуар Розе Зект Экстра Драй розовое сухое 0,75л
- 27703-01817 Вино Ля Пинета красное сухое 0,75л 2017
- 43751-01823 Вино Мюллер-Тургау Сан Микеле Аппиано белое сухое 0,75л
- 40896-02321 Мюллер Тургау Шато Тамань Резерв белое сухое 0,75л
- 41403-01822 Домен Пасси ле Клу Шабли Премье Крю Боруа 2022
- 15655-01822 Вино Шардоне Альберта Ферретти белое сухое 0,75л
- 45016 Вино Вилла Агата Пино Гриджо белое сухое 0,75л
- 28395-01818 Пино Гриджо Санкт Валентин 2018 (ручное)

Практическое задание 3.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация 1 образца водки для демонстрации влияния высокого алкоголя на уровень сладости.

Практическое задание 4.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Практическое задание 5.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Практическое задание 6.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация одного образца вина с болезнью пробки.

Практическое задание 7.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация сортов из ведущих регионов.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 30983-01801 / Шампанское Кюве Александр Премье Крю Брют Сутиран белое брют (Шампань)
- 28711-01817 / Вино Эрмитаж белое сухое 0,75л 2017г
- 28708-01820 / Вино Шатонёф-дю-Пап Ле Синар красное сухое 0,75л 2020г
- 43069-01721 / Вино Дам Де Буар Красное сухое 0,75л 2021г
- 41069-01719 / Вино Ле Пелерен де Лафон-Роше красное сухое 0,75л 2019г
- 33552-01819 / Вино "Нюи-Сен-Жорж Премье Крю "Ле Пулет" красное сухое 0,75л 2019г
- 28646-01822 / Вино Шабли Сен Мартен Домен Ларош белое сухое 0,75л 2022г
- 30033-01818 / Вино Крокус Л'Ателье (Поль Бертран) красное сухое 0,75л 2018г
- 41319-01822 / Вино Фамий Декомб Вионье Белое сухое 0,75л 2022г
- 44742-01822 / Вино Сансер Ля Кле дю Реси белое сухое 0,75л 2022г
- 44539-01823 / Вино Гевюрцтраминер Мозаик Белое полусухое 0,75л 2023г (Эльзас)
- 23799-01801 Вино Сент Беатрис Кюве де Принс красное сухое 0,75л (Прованс)
- 28696-01820 Вино Мираваль розовое сухое 1,5л 2020 (Прованс)

Практическое задание 8.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация сортов из ведущих регионов.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 30772 Barolo, 2016
- 31865 Gavi del Comune di Tassarolo 2023
- 43742-01821 Schulthauer Weissburgunder Pinot Bianco 2021
- 9054-01823 Gewurztraminer 2023
- 18048-01820 Valpolicella Classico Superiore 2020
- 33138-01820 Ribolla Gialla 2020
- 28467 Franciacorta
- 9063-01822 Chianti Classico 2022
- 33132 Campanaio SuperTuscany 2019
- 11943-01822 Вино Кьянти Виньяторта красное сухое 0,75л
- 28514-01819 Вино Угольфорте Брунелло ди Монтальчино Сан Джорджо красное сухое 0,75л
- 28476-01813 Вино Нобиле ди Монтепульчано Боссона Ризерва Деи красное сухое 0,75л 2013
- 39981-01822 Cannonau 2022

Практическое задание 9.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Практическое задание 10.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Практическое задание 11.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация сортов из ведущих регионов.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 34325-01801 Жозеп Вентоса Кава Брют Натюр Белое брют 0,75л
- 9897-01816 Вино Капеллания белое сухое 0,75л 2016
- 32840-01816 Tempranillo Crianza Edicion Limitada 2016
- 16738-01817 Rioja Reserva Marques de Murrieta 2017
- 28136-01820 Протос 27 красное сухое 0,75л 2020

- 31994-01818 Godello 2018 Альваредос -Хоббс Годельо белое сухое 0,75л
- 44416-01821 Priorat DOQ Петит Писсаррес красное сухое 0,75л
- 30986-01822 Bodegas San Valero Celebrities Garnacha, 2022
- 43381-01823 Протос Вердехо белое сухое 0,75л 2023
- 35548 Palo Cortado (0,375 x 1)
- 16920-01801 Херес Барбадийо Педро Хименес Херес 0,75л
- 16928-01801 Херес Барбадийо Фино Ликерное 0,75л
- 44725-01823 Вино Ла Валь Кондадо де Те Белое сухое 0,75л

Практическое задание 12.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация сортов из ведущих регионов.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 35952 Игрисное вино Шато Пино Петнат Пино Гри
- 36108 Кубань Игрисное Классика
- 43152 Красностоп Ростов Винодельня Ведерников
- 40056 Вионье Геленджик Криница
- 35665 Бордобленд Геленджик Криница
- 42928 Стилль Амароне в России Дивноморское
- 40588 Белый Бленд, Дивноморское
- 29592 Тамань Оранж п.сух Шато Тамань
- 34388 Портвейн 1991 Крым
- 45444-02523 Вино Le K2 Рислинг (Вассал) Крым
- вина из Ставрополя (Темпельхоф)

Практическое задание 13.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация сортов из ведущих регионов.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 14131 Карменер Тарапака 2023
- 32851 Лос Париентес Шардоне бел. сух. 2020
- 32852 Лос Париентес Пино Нуар 2019
- 43215 Рокас де Сенья
- 38884 Москато бел.сл.
- 32287 Клауди Бэй Пино Нуар 2019 (Мальборо)
- 27725 Шардоне бел.сух.2019 Мальборо
- 45015 Совиньон Блан Шип Дримз (Мальборо - массовое)

- 31869 Классик Руперт и Ротшильд (Бордобленд)
- 31275 КВВ Менторс Пинотаж
- 45008 КВВ Менторс Шенен Блан 2021

Практическое задание 14.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Дегустация сортов из ведущих регионов.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 44468 Фелино Шардоне Винья Кобос 2021
- 44470 Фелино Мальбек Винья Кобос 2022
- 32578 Брамаре Каберне Совиньон 2016 Лухан де Куйо
- 27829 Торонтес Спешл Селекшн

Практическое задание 15.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 42803 Кубань белое под винтом х 3 бут
- 31485 Litus Eric Morgat Шенен 2 (ручное)
- 43266-02523 Шато Тамань Селект Руж красное полусладкое
- 37319-02521 Пти Вердо Солнечной Долины красное сухое 0,75л
- 20298-02318 Мерло Шато Тамань Резерв Красное сухое 0,75л (Серия Коллекционных тихих)
- 39853-02522 Шардоне серия Ле К2 белое сухое 0,75л
- 40895 Саперави Премиальное

Практическое задание 16.

Дегустация различных сортов вин (алкогольных напитков) и продуктов в соответствии с темой занятия и на закрепление пройденного материала.

Примерный перечень вин для дегустации:

- 34578-01818 Якубян-Хоббс Агхавнадзор белое сухое 0,75л
- 40737-02519 Черный Полковник Солнечная Долина Ликерное 0,75
- 37280-01821 Вино Бикицки Ансенсрд белое сухое 0,75л

8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы аттестации

Программой предусмотрена текущая, промежуточная и итоговая аттестация слушателей.

Для проведения итоговой аттестации разработан фонд оценочных средств, являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса.

Объектами оценивания выступают:

- степень освоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе.

Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения в формах, установленных преподавателем.

Промежуточная аттестация — оценка качества усвоения обучающимися содержания учебных модулей или тем непосредственно по завершении их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах в соответствии с учебным планом. Прошедшим промежуточную аттестацию выставляется оценка «зачтено» по каждому модулю программы. Оценка «зачтено» ставится при прохождении теста и получении 70% и более правильных ответов.

Итоговая аттестация — процедура, проводимая с целью установления уровня знаний обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения программы.

Слушатель допускается к итоговой аттестации после изучения разделов и тем программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

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

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

При освоении программы параллельно с получением 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

Промежуточная аттестация.

Тестирование 1.

1. Опишите понятие «тельность» вина.
А) это осязательное восприятие " веса" вина
Б) тельное вино более качественное.
В) обонятельное восприятие вина.
Г) тельное вино-это танинное вино.

2. Укажите уровень сахара в игристых винах категории "EXTRA BRUT".
А) 0-6 г/л сахара
Б) 0-3 г/л сахара
В) 6-12 г/л сахара
Г) 3-8 г/л сахара

3. Опишите органолептические характеристики вина, произведенные в прохладных регионах?
А) Будет более танинным
Б) Будет менее кислотным
В) Будет более кислотным
Г) Будет менее танинным

4. Раскройте понятие "Аппелласьон".
А) Определенная зона производства вина в стране, со свободными правилами выбора сортов и способов выдержки вин.
Б) Понятие " аппелласьон" не относится к определенной зоне производства.
В) Определенная зона производства вина в стране, с закрепленными правилами виноградарства и виноделия.
Г) Страна производства.

5. Назовите автохтонные сорта винограда.
А) Красностоп
Б) Пино Нуар
В) Неббиоло
Г) Сира

6. Что такое "ампелография"?
А) наука о сортах винограда
Б) наука о земледелии

- В) наука о почве и ее составе
- Г) наука о формировании климата

7. Терруар-это:

- А) почва
- Б) климат
- В) расположение виноградника
- Г) все вышеперечисленное

8. Что такое вино?

- А) спиртосодержащий продукт из фруктов
- Б) алкогольный продукт из винограда, а также из других ягод
- В) спиртосодержащий продукт алкогольного брожения виноградного сока или виноградного сусла
- Г) алкогольный продукт из винограда и других плодов

9. В какой зоне расположены основные винодельческие регионы в мире?

- А) между 45 и 55 параллелью
- Б) между 40 и 50 параллелью
- В) между 30 и 50 параллелью
- Г) между 35 и 45 параллелью

10. В какой период времени зародилось виноделие?

- А) более 8000 лет до н.э.
- Б) более 6000 лет до н.э.
- В) более 3000 лет до н.э.
- Г) более 5000 лет до н.э.

Тестирование 2.

1. Какая эколого-географическая группа виноградных растений имеет наибольшее значение для мирового виноградарства и виноделия?

- А) Северо-американская группа
- Б) Восточноазиатская группа
- В) Европейско-азиатская группа

2. Какое из ниже указанных выражений является верным?

- А) *Vitis Riparia* + *Vitis Vinifera* = Кросс
- Б) *Vitis Vinifera* + *Vitis Labrusca* = Гибрид
- В) Совиньон Блан + Каберне Фран = Гибрид
- Г) *Vitis Amurensis* + *Vitis Berlandieri* = Кросс

3. Какая из групп сортов является группой международных сортов винограда?

- А) Гренаш, Пино Нуар, Рислинг

- Б) Рислинг, Совиньон Блан, Альбариньо
- В) Каберне Совиньон, Сира, Трепат
- Г) Мюллер-Тургау, Гodelьё, Мерло

4. Из 3-х фракций отжима сока виноградной ягоды, самым качественной и используемой для вин Гран Крю считается:

- А) Фракция сока вокруг косточек
- Б) Фракция сока у кожицы винограда
- В) Срединная фракция самотёка

5. Техническая зрелость винограда – это:

- А) Зрелость косточек – семена могут прорасти
- Б) Зрелость кожицы винограда
- В) Зрелость мякоти в отношении накопления сахаров

6. Производство вин высокой ценовой категории, высокого качества и уровней Гран Крю требует винограда с:

- А) физиологической зрелостью и высоким уровнем кислот
- Б) полифенольной зрелостью и балансом кислот и сахаров
- В) технической зрелостью и высоким уровнем яблочной кислоты

7. Сглаживающим эффектом на климат региона оказывают:

- А) Ветра
- Б) Количество солнечных дней в году
- В) Высота свыше 500 м над уровнем моря
- Г) Большие массы воды (реки, озёра)

8. Условия для укрывного виноградарства:

- А) в зимний период температуры падают до -10°C и держатся несколько дней
- Б) Возвратные заморозки в весенний период
- В) В зимний период температуры опускаются до -20°C на несколько дней, недель
- Г) Ледяные дожди в осенне-зимний период

9. Найдите ошибочное утверждение:

- А) Виноградники на склонах имеют дренаж почв лучше, чем на равнине
- Б) Светлые, известковые почвы лучше накапливают тепло
- В) Высота над уровнем моря свыше 800 метров помогает сформировать кислотность будущего вина
- Г) Чем выше температуры климата, тем больше воды требуется виноградной лозе

10. Какая кислота в вине является самой мощной и агрессивной?

- А) винная

- Б) молочная
- В) лимонная
- Г) яблочная

11. Какой вид формирования лозы предполагает только ручные работы на винограднике?

- А) двурукавный кордон
- Б) гобеле
- В) одорукавный гийо
- Г) скотт генри

12. Что такое «зелёный сбор»?

- А) удаление лишних почек на лозе
- Б) удаление лишнего листового покрова
- В) удаление лишних гроздей в середине цикла созревания
- Г) удаление лишних побегов растения

13. Что такое Пижаж?

- А) Полное снятие бродящего суслу с осадка
- Б) Орошение шапки с мезгой перекаченным помпой суслон
- В) Частичное или полное утопление шапки мезги в сусло

14. Найдите ошибку в последовательности винификации:

- А) Гребнеотделение – прессование – малолактическое брожение – алкогольное брожение
- Б) мацерация на кожице – алкогольное брожение – купажирование – снятие с осадка
- В) делестаж – снятие с толстого осадка – выдержка на тонком осадке - фильтрация

Тестирование 3.

1. Классический сортовой состав Бордо Левый Берег, по убыванию.

- 1. Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо
- 2. Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон
- 3. Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Сира
- 4. Каберне Фран, Мерло, Карменер, Мальбек

2. В классификацию 1855года вошли апеласьоны:

- 1. Только Медок
- 2. Медок, О-Медок, Грав и Пессак Леоньян
- 3. Медок и Сотерн Барсак
- 4. Медок, Сент-Эмильон, Помроль

3. Сколько замков классифицированы в категории PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS:

1. 3 замка
2. 8 замков
3. 5 замков
4. 60 замков

4. Вина Сотерна и Барсака могут быть только:

1. Белые сухие
2. Белые сладкие
3. Белые сладкие и сухие
4. Белые крепленные и сухие

5. Апельасьон Кот-де-Нюи славится:

1. Белыми винами из Шардоне
2. Красными из Гамэ
3. Белыми из Алиготе
4. Красными винами из Пино Нуара

6. В апеласьоне Шабли принято:

1. Ферментировать и выдерживать вина в стальных/нейтральных емкостях
2. Ферментировать и выдерживать вина в дубовых бочках
3. Ферментировать в стали, но обязательно выдерживать в дубе
4. Ферментировать в дубе, но выдержка только в стали

7. Укажите признаки «Супертосканского вина»

- A. Красные вина, которые теоретически могут создаваться на всей территории Тосканы, чаще зона зоне Кьянти Классико, регионы Болгери, Марема
- B. Чаще вина производят из международных сортов винограда или их ассамбляжа, или с добавлением Санджовезе
- C. В большей степени вина выходят под категорией Toscana IGT, могут под апеласьоном Volgheri DOC или другие вариации
- D. Все перечисленные критерии

8. Укажите категория вина Amarone della Valpolicella

- A. DOCG
- B. DOC
- C. IGP
- D. Супер Тоскана

9. Укажите сорт винограда для создания вина Гави:

- A. Кортезе
- B. Гарганега

- C. Глера
 - D. Корвина
10. Укажите главные сорта винограда для Пьемонта:
- A. Неббиолло
 - B. Санджовезе
 - C. Пти Руж
 - D. Примитиво
11. Укажите минимальную общую выдержку вина Barbaresco DOCG:
- A. 26 месяцев из них 9 в бочке
 - B. 50 месяцев из них 9 в бочке
 - C. 38 месяцев из них 18 в бочке
 - D. 62 месяца из них 18 в бочке
12. Укажите наивысший класс для вин Chianti
- A. Chianti Classico Gran Selezione
 - B. Chianti Riserva
 - C. Chianti Rufina
 - D. Chianti Classico
13. Чем отличается вино Rosso di Montalcino от вина Brunello di Montalcino
- A. Ничем
 - B. Вино Rosso di Montalcino от вина Brunello di Montalcino отличается местом происхождения и выдержкой
 - C. Rosso di Montalcino это «второе вино» Brunello di Montalcino
 - D. Rosso di Montalcino и Brunello di Montalcino это совершенные разные регионы Италии
14. Найдите ошибочное утверждение в отношении виноделия Испании:
- A) Испания является самым крупным техническим виноградником мира
 - Б) Самая большая площадь органических виноградников находится в Испании
 - В) Виноградники Испании расположены в 4-х климатических зонах
 - Г) Зоны наименований, контролируемых по происхождению, совпадают с административным делением
15. Какие деноминасьоны Испании являются родиной самых мощных красных вин?
- A) DO Rias Baixas, DO Rueda, DO Valdeorras
 - Б) DO Ribera del Duero, DO Toro, DO Cigales
 - В) DOCa Rioja, DOQ Priorat, DO Campo de Borja

16. Какая категория вин является номинально (де юре) самой высокой в классификации вин Испании?
- А) DOQ
 - Б) Vinos de Calidad
 - В) Vinos de la Tierra
 - Г) Vinos de Pago
17. В какую климатическо-терруарную зону входит DOCa Rioja?
- А) Долина Реки Дуэро
 - Б) «Зелёная Испания»
 - В) Долина реки Эбро
 - Г) Средиземноморье
18. Найдите верное утверждение для игристого вина Cava и Denominacion de Origen Cava?
- А). Испанская Кава производится методом «Шарма»
 - Б) Кава может быть произведена в 4-х зонах (Каталонии, Долине реки Эбро, Эстремадуре и Валенсии)
 - В) Каву можно сделать только из автохтонных сортов винограда
 - Г) минимальная выдержка на осадке – 18 месяцев
19. Найдите ошибочное утверждение в отношении правил выдержки Crianza - Reserva - Gran Reserva
- А) Общая выдержка красного вина для категории Crianza – 24 месяца
 - Б) Общая выдержка красного вина для категории Reserva – 36 месяцев
 - В) Общая выдержка красного вина для категории Gran Reserva – 48 месяцев

Итоговая аттестация.

Итоговое тестирование

БЛОК 1. ВИНОДЕЛИЕ РОССИИ:

1. Что такое ЗНМП?
- a) - Российская версия single vineyard
 - b) - Российская версия широких региональных апеласьонов
 - c) - Российская версия выдержки Гран резерва
2. Что такое ЗГУ?
- a) - Российская версия широких региональных апеласьонов
 - b) - Российская версия гран крю
 - c) - Российская версия премьер крю
 - d) - Российская версия single vineyard

3. Что такое «селекционный сорт винограда»?
 - a) - Выведенный в научно-исследовательском учреждении
 - b) - То же самое, что "автохтонный"
 - c) - Сорт, который естественным образом скрестился с сортами с соседнего терруара

4. Самый распространенный белый сорт в России:
 - a) - Ркацители
 - b) - Пухляковский
 - c) - Совиньон Блан
 - d) - Рислинг

5. Наименование "Вино России" запрещает использование
 - a) - Ввезенного виноматериала (балка) из другой страны - верно
 - b) - Международных сортов винограда
 - c) - Диких дрожжей

6. Что такое "зона укывного виноградарства"?
 - a) - Зона, где на зиму приходится закапывать
 - b) - Зона, в которой летом виноградники укрывают навесом от солнца
 - c) - Зона, где много осадков и приходится укрывать виноград от дождя и града

7. Крупнейший регион российского виноградарства
 - a) - Кубань
 - b) - Ростов
 - c) - Ставрополье
 - d) - Дагестан

8. Выберите автохтонные/селекционные российские красные сорта:
 - a) - Красностоп Золотовский, Бастардо Магарачский
 - b) - Саперави, Каберне Совиньон
 - c) - Бастардо Магарачский, Рислинг
 - d) - Каберне Совиньон, Пухляковсвий

9. Выберите автохтонные/селекционные российские белые сорта:
 - a) - Кокур белый, Сибирьковский
 - b) - Цитронный Магарача, Цимлянский Чёрный
 - c) - Бебур Ростовский, Кефесия

10. Если хозяйство располагается в зоне ЗГУ или ЗНМП, означает ли это, что его вина автоматически будут обладать этим статусом?

- a) - Да
- b) - Нет

БЛОК 2. НОВЫЙ СВЕТ (ЮАР + НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ):

1. Как можно описать вина из Нового Света?
 - a) Утонченные, минеральные, танинные, способные к выдержке
 - b) Терруарные, сложные, комплексные, способные к выдержке
 - c) Насыщенные, яркие, фруктовые, иногда довольно простые.
 - d) Крепкие, тяжелые, танинные, способные к выдержке

2. В каком винодельческом регионе сосредоточено до 90% всего производства вина в ЮАР?
 - a. Western Cape
 - b. Eastern Cape
 - c. Northern Cape
 - d. Coastal region

3. Какой темный сорт винограда в Новой Зеландии является самым распространенным по посадкам?
 - a. Пино нуар
 - b. Мерло
 - c. Совиньон Блан
 - d. Каберне Совиньон

4. Где в Новой Зеландии находится регион Мальборо?
 - a. Южный Остров
 - b. Вестерос
 - c. Северный Остров
 - d. В Новой Зеландии нет островов

5. Как называется категория игристых вин, произведенная классическим методом в ЮАР.
 - a. Креман
 - b. Кап Классик
 - c. ЮАР Классик
 - d. Зект

6. Расшифруйте понятие District для юарских вин.
 - a. Наименование субрегиона (территория свыше 6 га)
 - b. Наименование региона
 - c. Наименование субрегиона (территория до 6 га)

- d. Наименование поместья
7. Назовите самый известный и ведущий district в ЮАР?
- a. Паарль
 - b. Кляйн Констанция
 - c. Стелленбош
 - d. Робертсон
8. Из какого сорта винограда производят белое десертное вино "Кляйн Констанция"?
- a. Шардоне
 - b. Мускат
 - c. Семильон
 - d. Совиньон Блан
9. Пинотаж- результат скрещивания ?
- a. Пино Блан и Сира
 - b. Каберне Совиньон и Пино Нуар
 - c. Пино Нуар и Сенсо
 - d. Сира и Пино Нуар
10. Какой сорт доминирует в посадках в ЮАР?
- a. Шардоне
 - b. Шенен Блан
 - c. Пино Блан
 - d. Совиньон Блан
11. Назовите второе название сорта Шенен Блан в ЮАР?
- a. Стин
 - b. Мориллон
 - c. Арбуа
 - d. Кот
12. Как называются самые большие зоны производства в ЮАР?
- a. Geographical Unit
 - b. Districts
 - c. Ward
 - d. W.O Regions
13. Что означает CO (Certified Origin) для вин из Новой Зеландии
- a. означает соответствие региона и сорта винограда, которые указаны на этикетке, на 85%.
 - b. означает соответствие региона и сорта винограда, которые указаны на

- этикетке, на 90% .
- c. означает соответствие региона и сорта винограда, которые указаны на этикетке, на 100%
 - d. ничего не означает
14. Назовите основной тип почв в Мальборо.
- a. Известняк
 - b. Голубой и красный сланец
 - c. Ледниковая, свободно дренирующая почва
 - d. Красные глинистые почвы
15. Травянистый и ржавый привкус в винах из Пинотажа, следствие:
- a. Высокой урожайности
 - b. Низкой урожайности
 - c. Процесса ферментации в стальных емкостях
 - d. Вирусного заболевания ягод

БЛОК 3. ЧИЛИ И АРГЕНТИНА:

1. Что означает надпись Reserva на этикетке чилийского вина?
- a) Выдержка 6 месяцев в дубовой бочке
 - b) Выдержка 6 месяцев в дубовой бочке и 3 месяца в бутылке
 - c) Не гарантирует никакой выдержки, факультативная надпись
 - d) Выдержка 12 месяцев в дубовой бочке и 6 месяцев в бутылке
2. Укажите самый распространенный сорт винограда в Чили по площади посадок.
- a) Каберне Совиньон
 - b) Карменер
 - c) Мерло
 - d) Совиньон Блан
3. Укажите самый большой и известный регион в Чили.
- a) Аконкагуа
 - b) Центральная долина
 - c) Атакама
 - d) Кокимбо
4. Укажите сорт винограда – визитную карточку Чили.
- a) Шираз
 - b) Кариньян
 - c) Карменер

d) Канайоло

5. В Чили действует правило по минимальному процентному содержанию указанного на этикетке сорта винограда, укажите процент.

- a) 90%
- b) 85%
- c) 80%
- d) 75%

6. Год высадки первого виноградника в Аргентине:

- A) 1556 год
- B) 1580 год
- B) 1620 год
- Г) 1853 год

7. Особые природные факторы Аргентины:

- A) Ветер Сонда, Град Ла Пьедра, Эль-Ниньо
- B) Град Ла Пьедра, Течение Гольфстрим, Вогезы
- B) Эль-Ниньо, Пиренейские горы, град

8. Главный красный сорт винограда Аргентины (визитная карточка):

- A) Бонарда
- B) Каберне Совиньон
- B) Сира
- Г) Мальбек

9. Какая горная система разделяет Чили с Аргентиной?

- A) Кавказские горы
- B) Анды
- B) Пиренеи
- Г) Вогезы

10. Выберите главный белый сорт винограда в Аргентине:

- A) Торронтес Санхуанино
- B) Совиньон Блан
- B) Торронтес Риохано
- Г) Торронтес Мендосино

11. Какие субзоны Аргентины имеют категорию DOC?

- A) Лухан де Куйо, Баросса
- B) Мендоса, Жужуй
- B) Лухан де Куйо, Сан Рафаэль

Г) Ла Риоха, Буэнос Айрес

12. Укажите субзоны северной Аргентины:

- А) Жужуй, Катамарка
- Б) Рио Негро, Буэнос Айрес
- В) Ла Риоха, Мендоса

13. Укажите субзоны центральной Аргентины:

- А) Жужуй, Сальта, Тукуман
- Б) Чубут, Неукен, Рио Негро
- В) Мендоса, Сан Хуан, Ла Риоха

14. Родиной Мальбека является:

- А) Аргентина
- Б) Каор
- В) Уругвай
- Г) Чили

15. Где производится 60% всех Аргентинских вин:

- А) Мендоса
- Б) Лухан де Куйо
- В) Долина Уко
- Г) Майпу

16. Сереса – это?

- А) Ветер
- Б) Горная система
- В) Субзона Аргентины
- Г) Автохтонный сорт винограда

БЛОК 4. СМЕШАННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ПРОЙДЕННОМУ МАТЕРИАЛУ:

1. Что такое «ремонтаж»?

- А) перекачка бродящего сусла помпой\насосом и орошение шапки
- Б) утепление шапки мезги бродящего сусла
- В) повороты и увеличение угла наклона бутылки с игристым в погребе для постепенного перемещения дрожжевого осадка от доньшка к горлу

2. Под «оксидативным» виноделием понимают:

- А) практика сохранения фруктовых ароматов и вкусов
- Б) винификация при ограниченном доступе кислорода
- В) намеренное подвержение сусла и готового вина влиянию кислорода

3. Для стабилизации готового вина большее количество диоксида серы требуют:
- А) красные вина
 - Б) белые вина
 - В) сладкие вина
4. Найдите верное утверждение:
- А) карбоническая мацерация используется для винификации белых и красных вин
 - Б) в процессе карбонической мацерации алкоголь в ягоде достигает уровня 2%
 - В) для успешной карбонической мацерации требуются специальные дрожжи
 - Г) карбоническая мацерация используется исключительно для производства вин Божоле Нуво
5. Найдите верное утверждение:
- А) при созревании винограда в ягоде образуется только глюкоза и вода
 - Б) шаптализация разрешена для всех вин категории AOC BORDEAUX
 - В) при заболевании непривитого винограда филлоксерой, лозы можно излечить
 - Г) летучие кислоты в малых дозах формируют более сложную ароматику вин
6. Что означает термин «Ripasso», на этикетке вина Valpolicella?
- А) Этот метод включает вторичное брожение вина на остатках кожицы, образующихся после первичного производства Recioto
 - Б) Традиционная зона производства вина Valpolicella
 - В) Обозначает десертное вино, сделанное из подвяленного винограда в зоне Valpolicella
 - Г) Самая простая категория вин Valpolicella
7. Укажите минимальную общую выдержку вина Barbaresco DOCG
- А) 26 месяцев из них 9 в бочке
 - Б) 50 месяцев из них 9 в бочке
 - В) 38 месяцев из них 18 в бочке
 - Г) 62 месяца из них 18 в бочке
8. Каким способом всегда создаются вина Franciacorta?
- А) По методу шампеду/классическим
 - Б) Шарма-Мартинотти
 - В) Метод Ансестраль
 - Г) Другим методом
9. Укажите самую «сладкую» категорию Prosecco:
- А) Extra Dry

- Б) Brut
- В) Extra Brut
- Г) Brut Nature

10. В винодельческой зоне «Зелёная Испания» (Green Spain) распространены следующие белые автохтонные сорта:

- А) Виура, Щарелло, Гарнача Бланка
- Б) Альбариньо, Годельё, Трейшадура
- В) Темпранильо Бланко, Паломино Фино, Вердехо

11. В винодельческой зоне «Долина реки Дуэро» распространены следующие белые автохтонные сорта:

- А) Шардоне, Торонтес, Лоурейра Бланка
- Б) Гевюрцтраминер, Перельяда, Менсия
- В) Альбийо Майор, Вердехо

12. Следующие типы хереса подвергаются оксидативной выдержке:

- А) Мансанилья и Фино
- Б) Пало Кортадо и Амонтильядо
- В) Олоросо и Педро Хименес

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.

Практические навыки обучающиеся отрабатывают в помещениях профильной организации, под руководством специалиста – сотрудница

профильной организации, согласно договору между образовательной и профильной организациями о практической подготовке обучающихся.

Кадровые (педагогические) условия. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах, 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://my.service.guru/>

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, текстовым лекциям 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, чтение лекций;
- 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.

12.13. Практические навыки обучающиеся отрабатывают в помещениях профильной организации, под руководством специалиста – сотрудника профильной организации, согласно договору между образовательной и профильной организациями о практической подготовке обучающихся.

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. Настольная книга дегустатора. Всё, что необходимо знать как профессионалу, так и любителю вина и бренди / Юрий Зыбцев — Москва: Издательство «Э», 2017. — 516 с.
8. ВИНА ФРАНЦИИ: Путеводитель / Юрий Эммануилович Зыбцев — Москва: ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), ООО «Издательство «Эксмо», 2008 — 392 с.
9. ВИНОМАНИЯ. Наглядный путеводитель по винному миру / Мережко Дмитрий Юрьевич — Москва: ООО «Издательство «Эксмо», 2024 — 223 с.
10. РОССИЙСКИЕ ВИНА. Авторский гид Артура Саркисяна 2024-2025 / Артур Саркисян — Москва: 2023 — 600 с.
11. Вина Испании. Путеводитель \ Владимир Чеботарёв — М.: Издательство ВВРГ, 2011 — 368 с.

Интернет-ресурсы:

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