

Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»
г. Новосибирск, ул. Пр-т Димитрова, зд. 7, офис 708, ИНН 540707257859
(наименование образовательной организации, адрес, ИНН)



Авторская образовательная программа по курсу «Сомелье»
" Общество с Ограниченной Ответственностью «БОСТОН»"
(наименование образовательной организации)

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Авторская образовательная программа по курсу "Сомелье" Общества с Ограниченной ответственностью «БОСТОН» (далее - "Программа" и "Организация")
- Цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени дополнительного образования взрослых и направлена на формирование общей культуры, повышения уровня образования в сегменте HoReCa.
- 1.2. Программа реализуется Организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 1.3. Внеурочная деятельность организуется для развития навыков в таких формах, как участие в городских конкурсах по направлениям обучения, посещение мастер классов от именитых наставников в сфере HoReCa, экскурсии на заводы по производству напитков и т.д.
- 1.4. Реализация Программы осуществляется самой Организацией.
- 1.5. Программа соответствует типу и виду образовательной Организации, преемственна по отношению к основной авторской образовательной программе по профессии "Сомелье".

II. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

- 2.1. Общее назначение Программы: является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена.
- 2.2. Цели Программы: подготовка студентов к самостоятельной работе в общественном питании освоение студентами специфики работы с гостями.
- 2.3. Задачи Программы: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- 2.4. Пояснительная записка

Курс «Сомелье» направлен на изучение практических и теоретических положений обслуживания потребителей организаций общественного питания связанных с вином. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Обслуживать потребителей в торговом зале/погребе/витринах с рекомендацией и консультацией гостей по основным сортам винограда и виноделию. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. Качественная подготовка кадров для сферы HoReCa является основной задачей курсов. Курс позволяет сформировать основные навыки по органолептическому анализу винограда, географии вин, почв, истории виноделия и основные апелласьоны. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Также освоить базовые принципы обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. Программа курса «Сомелье» разработана с учетом рекомендуемого Министерством общего и профессионального образования РФ стандарта и является важной составной частью в получении дополнительного образования в сфере общественного питания. Программа предусматривает проведение семинарских и практических занятий. В самостоятельную работу студента по освоению дисциплины входит:

- чтение и анализ дополнительной литературы по предмету;
- подготовка к внутреннему тестированию;
- подготовка презентации по темам представленным на изучении в рамках профессиональной деятельности.

III. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы, разделы	Всего трудоемкость (акд./час)	Аудиторные занятия		
			Всего (акд./час)	Лекции (астр./час)	Аттестация (акд./час)
1	Общее введение в виноделие. Основные Аппелласьоны. - Сырьевая классификация. Наука о сортах винограда. - Дрожжи - Выдержка вина - Факторы влияющие на качество вина - Процесс брожения - Сбор урожая. Сортировка - TRIAGE - Мацерация - Ассамбляж - Марьяж - Осветление/оклейка - COLLAGE - Пробка	3,7	3,7	2,5	0
2	Производство игристых вин. Шампанское. - Этапы производства шампанского - Выжимка: сивее, первичное сусло, вторичное сусло. Брожение. Ремюаж - Дегоржаж - Технология производства игристых вин - Базовое сухое вино или первое брожение - Сладкие и крепленые вина.	3,7	3,7	2,5	0
3	Основные сорта - Сорта винограда. Органолептические анализ - Синие и красные сорта: санджовезе, каберне совиньон, каберне франс, пино нуар, шираз, карменер, мурведр и тд. - Белые сорта: шардоне, мускат, совиньон блан, пино блан, рислинг и тд.	3,7	3,7	2,5	0
4	Вина Франции - Виноделие на территории нынешней Франции - История - Основные апелласьоны - Классификации вин и качественные стандарты (Столовые, Местные IGP, Марочные AOP) - Пятиуровневая классификация Grand Cru Classe в Бордо - Grand Cru Classe и 66 шато - Бордо, Бургундия, Эльзас, Прованс, Долина Роны, Луары, Лангедок и Руссильон - Составляем винный словарь: Крю (Cru), Домен (Domaine), Шато (Chateau), Аппелласьон.	3,7	3,7	2,5	0
5	Вина Италии - Виноделие на территории нынешней Италии - История - Основные апелласьоны - Классификация итальянских вин (	3,7	3,7	2,5	0

	Столовые VdT, Местные IGT, Марочные DOC, Марочные DOCG) - Тоскана, Пьемонт, Венето, Сицилия, Фриули-Венеция-Джулия, Эмилия-Романья - Основные виноградные сорта Италии.				
6	Вина Испании и др. Стран. -История испанского виноделия -Классификация вин Испании (Столовые (Vino de mesa), Местные (Vino de la tierra), Марочные Denominacion de origen (сокращенно DO) Марочные Denominacion de origen calificada (DOCa)) -Категории вина по срокам выдержки: joven, crianza, reserva, gran Reserva. - Винодельческие области Испании - Вина нового света: Аргентина, Австралия, Чили, Новой Зеландия, Южная Африка и Соединенные Штаты	3,7	3,7	2,5	0
7	Крепкий алкоголь. Основы. История. -Виски -Коньяк/ Бренди -Джин -Текила/ Мескаль -Ром -Водка -Настойки -Ликёры и т.д.	3,7	3,7	2,5	0
8	Хранение, сервис, бокалы, психология -Технология правильной декантации вин. Бокалы - Работа в погребе. Винная карта. - Хранение вина. Температура подачи. - Сервис вина. Работа в зале. Психология общения с гостями - Гастрономическая сочетаемость	3,7	3,7	2,5	0
9	Этикетка -История и влияние исторических аспектов на классификацию вин в мире -Обязательные надписи на этикетках -Указание страны происхождения - Содержание этилового спирта -Качественная категория вина - Основные апеласьоны -Делимитированные вина высшего	3,7	3,7	2,5	0

	качества (Appellations d'origine - Vins délimités de qualité supérieur, AOVDQS) -Название зоны производства, в частности апелласьона -Название и адрес компании-бутилировщика -Необязательные надписи на этикетках -Виноградники, сорта, основные способы производства				
10	Дегустационный анализ и гастрономия	3,7			
	Внеурочная деятельность	0	0	0	0
	Аттестация	0	0	0	0
	Итого:	37	37	25	0

IV. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. No 54-ФЗ.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
3. «Хороший год», Питер Мейл Азбука
4. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А. А. Петухова - 3-е изд. перераб. - М.: издательский центр «Академия», 2007.- 208с.
5. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 224с. - (ускоренная форма подготовки).
6. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К, 2008. -452с.
7. Кашенко В.Ф., Кашенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008 - 398с.
8. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 160с.
9. Закон Российской Федерации «Об энергосберегающих технологиях»
10. «80 вопросов о вине», Пьер Казамайор Simple Publishing

Дополнительные источники:

1. Сенькин В.Д. Применение контрольно-кассовой техники - СПб.: Питер, 2006 - 224с. (Серия (Юридическая консультация)).
2. Кассовые операции / Под ред. Т.А. Стяжкиной. - М.: Издательство «Экзамен», 2006. - 158, (2)с (Серия «Документы и комментарии»),
3. «Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора» Рональд Джексон
4. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. No 54-ФЗ.
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
6. Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности», No 261 - ФЗ, 23.11.2009г.
7. «Вино. Атлас мира», Хью Джонсон, Дженсис Робинсон Эксмо
8. «Винный гид покупателя №7» Роберта Паркера Эксмо