

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



ПОТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт  
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

» \_\_\_\_\_ 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Основы менеджмента и бизнеса в винной индустрии»

Красноярск 2022

# I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основы менеджмента и бизнеса в винной индустрии» дает системные знания в области винного маркетинга и управления процессами продаж алкогольных напитков. Программа исследует устройство винного и алкогольного рынка в России и дает актуальные рекомендации о том, как эффективно построить управление продажами продукта в заведении.

Программа направлена на предпринимателей, собственников бизнеса и владельцев заведений в сфере гостеприимства с работающей винной картой, слушателей, которые желают углубить знания в области продаж напитков, в теории и практике винного маркетинга, а также построения процессов и эффективного управления продажами алкогольных напитков.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт 33.006 «Сомелье/кавист», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. №283н;
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

## 1.2. Цель программы

Цель программы – овладеть основными приемами позиционирования вина на рынке.

## 1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с профессиональным стандартом 33.006 «Сомелье/кавист» методы и формы обучения по программе направлены на формирование следующих трудовых функций:

- А/01.4. Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков;
- А/03.4. Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками.

## 1.4. Планируемые результаты обучения (РО)

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Анализировать факторы внешней и внутренней среды, влияющие на винную политику предприятия питания и продажи вин, прочих напитков.

РО2. Разрабатывать и актуализировать винную карту предприятия питания.

РО3. Разрабатывать меры по повышению рейтинга непопулярного

ассортимента вин, прочих напитков.

РО4. Осуществлять взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости винного и гастрономического меню предприятия питания.

РО5. Корректировать винную коллекцию предприятия питания на основе истории продаж каждого вина и вносить новые напитки в винную коллекцию предприятия питания с учетом возникших потребностей потребителей.

РО6. Обучать персонал правилам презентации и подачи вина, прочих напитков, сервировки стола.

### **1.5. Категория слушателей**

Курс ориентирован на начинающих предпринимателей в сфере ресторанного бизнеса, широкий круг слушателей, работающих с вином.

### **1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к 4 уровню квалификации профессионального стандарта необходимо иметь средне-профессиональное или высшее образование.

### **1.7. Продолжительность обучения**

Продолжительность обучения по программе составляет 60 часов.

### **1.8. Форма обучения**

Очная.

### **1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)**

Аудитория, соответствующая санитарным нормам общественного питания, оснащенный профессиональным оборудованием: холодильниками, раковинами, а также необходимый для процесса мелкий инвентарь (тарелки, бокалы); продукты, в соответствии с калькуляционными картами.

### **1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

Особенности построения программы повышения квалификации «Основы менеджмента и бизнеса в винной индустрии»:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- практические занятия в виде дегустации.

### **1.11. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.**

## II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебно-тематический план

№п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Аудиторная работа	Самостоятельная работа	
<b>1.</b>	<b>Вино</b>	<b>40</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	
1.1	Качество вина и способы коммуникации о вине: Факторы, влияющие на восприятие вина. Сорта винограда. Регионы производства. Ключевые винные тренды и лучшие мировые практики.	7	5	2	PO1
1.2	Дегустация вина. Сервис и хранение. Основы дегустации. Органолептический анализ: ароматические и вкусовые характеристики. Условия хранения вина. Изменение характеристик вина в процессе выдержки. Правила подачи и презентации вина в ресторане. Профессиональные аксессуары и посуда.	9	9	-	PO3, PO5, PO6
1.3	Типы вина и основы производства: Ведущие методы и способы технологического процесса. Основные схемы производства различных типов вин. Основные понятия. Терминология.	14	12	2	PO3, PO6
1.4	Эногастрономия: Принципы сочетания вина и еды. Основные способы построения сочетаний. Примеры удачных и неудачных эногастрономических сочетаний.	8	5	3	PO4
1.5	Промежуточная аттестация	2	2	-	PO1-PO6
<b>2.</b>	<b>Бизнес и менеджмент</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	
2.1	Ценообразование: Себестоимость производства вина. Особенности винного бизнеса в России. Система ЕГАИС. Законодательные нормы, их понимание и применение с учетом специфики	6	6	-	PO1, PO3

	бизнеса.				
2.2	<p>Ведение бизнеса в винной индустрии:  Винная карта: Бизнес или творчество?  Анализ рынка.  Определение ЦА. Уровни вовлеченности в вино.  Коммуникации о вине.  Наценка.  Работа с поставщиками.  Анализ рынка.</p>	6	4	2	PO1, PO2, PO5
2.3	<p>Маркетинговые коммуникации и стратегии:  Эволюция рынка, его объём и структура на текущий момент.  Теория потребления на практике, спрос и предложение  Основные участники рынка.  Проблемы и факторы негативного влияния на отрасль  Маркетинговые коммуникации и стратегии  Организация продаж, каналы и инструменты продаж.</p>	6	6	-	PO1, PO2, PO5
	Итоговое тестирование	2	2	-	PO1-PO6
<b>ИТОГО</b>		<b>60</b>	<b>52</b>	<b>8</b>	

## 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
РО1. Анализировать факторы внешней и внутренней среды, влияющие на винную политику предприятия питания и продажи вин, прочих напитков	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение информационных материалов</li> <li>2. Самостоятельное прохождение контрольного тестирования по теме</li> <li>3. Поиск и выделение необходимой информации</li> </ol>	Практические и лекционные занятия
РО2. Разрабатывать и актуализировать винную карту предприятия питания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение информационных материалов</li> <li>2. Самостоятельное прохождение контрольного тестирования по теме</li> <li>3. Анализ ситуаций, обсуждение</li> </ol>	Практические и лекционные занятия
РО3. Разрабатывать меры по повышению рейтинга непопулярного ассортимента вин, прочих напитков	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение информационных материалов</li> <li>2. Самостоятельное прохождение контрольного тестирования по теме</li> </ol>	Практические и лекционные занятия
РО4. Осуществлять взаимодействие с шеф-поваром (поваром) для обеспечения совместимости винного и гастрономического меню предприятия питания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение информационных материалов</li> <li>2. Самостоятельное прохождение контрольного тестирования по теме</li> <li>3. Поиск и выделение необходимой информации</li> </ol>	Практические и лекционные занятия. Работа с технико-калькуляционными картами.
РО5. Корректировать винную коллекцию предприятия питания на основе истории продаж каждого вина и вносить новые напитки в винную коллекцию предприятия питания с учетом возникших потребностей потребителей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение информационных материалов</li> <li>2. Самостоятельное прохождение контрольного тестирования по теме</li> <li>3. Анализ ситуаций, обсуждение</li> </ol>	Практические и лекционные занятия
РО6. Обучать персонал правилам презентации и подачи вина, прочих напитков, сервировки стола	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение информационных материалов</li> <li>2. Самостоятельное прохождение контрольного тестирования по теме</li> <li>3. Анализ ситуаций, обсуждение</li> </ol>	Практические и лекционные занятия. Работа с оборудованием.

## 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в виде изучения литературы и электронных материалов, предоставленных преподавателем курса.

### 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

#### 3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. Джексон Р. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора. – М.: Профессия, 2006.
2. Лучшие вина мира. Библия вина. – М.: Издательство «Дорлинг Киндерсли», 2013.
3. Робинсон Д, Джонсон Х. Вино. Атлас мира. – М.: Издательство «ВВРГ», 2013.
4. Казамайор П. 80 вопросов о вине. – М.: Издательство «Simple Publishing», 2011.
5. Р. Джексон, «Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора» Издательство Профессия, 2006.
6. «Вино и еда. Краткий курс для гурманов». Издательство ЭКСМО, 2017.
7. Robinson J., The Oxford Companion to Wine. На английском языке Oxford University Press, 2015.

### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение индивидуальных текущих заданий в рамках занятий, тестирование, комментирование работ слушателей.

Итоговая аттестация включает в себя прохождение тестирования и органолептический анализ вина.

#### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, прошедшие промежуточную аттестацию и имеющие посещение не менее 90% занятий.

Итоговая аттестация проводится в форме итогового тестирования и оценивается на основе четырехбалльной («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») системы оценок.

Слушатель считается аттестованным, если имеет оценку не ниже «удовлетворительно».

Составитель и руководитель программы:

Шеф-сомелье Высшей школы  
гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

 О.Е. Соболева

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель Центра ДПО

 Е.Г. Мягкова