

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор АНО ДПО
«Школа ресторанного
менеджмента»

[Подпись]
А.Н. Черевиченко
«05» *мая* 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
Непрерывного образования»

[Подпись]
Е.В. Мошкина

2022 г.



ПРОГРАММА МАСТЕР-КЛАССА

«Чувство вина – интенсив»

Красноярск 2022

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МАСТЕР-КЛАССА

1.1. Аннотация программы

Мастер-класс «Чувство вина – интенсив» Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» позволяет изучить основы эногастрономии.

Мастер-класс подходит всем – от любителей и начинающих ценителей вина, до тех, кто ценит вкус к жизни, интересуется миром эногастрономии, хочет расширить свой кругозор и повысить дегустационный опыт. Каждая встреча, лекция, дегустация несет в себе огромный личный заряд лектора, ценные знания и содержит немного волшебства. Мы подаем знания под другим углом и всегда подчеркиваем, как важна в науке о вине роль личности: винодела, энолога, сомелье и, конечно, самого главного человека – любителя вина.

1.2. Цель программы: получение знаний в сфере эногастрономии.

1.3. Планируемые результаты обучения

Участники по окончании мастер-класса будут:

РО1. Знать особенности дегустаций различных видов вин, прочих напитков.

РО2. Знать характеристики различных видов вин, прочих напитков.

РО3. Понимать правила сервировки.

РО4. Подбирать блюда в зависимости от типа вина.

1.4 Категория слушателей

Желающие получить знания об истории виноделия и особенностях эногастрономии.

1.5. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

На программу принимаются лица без требований к уровню образования, старше 18 лет.

1.6. Продолжительность обучения: 9 часов.

1.7. Форма обучения: очная.

1.8. Форма реализации: сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», по договору от 28.07.2020 года о совместном участии в сетевой форме реализации образовательных программ и основных программ профессионального обучения в области ресторанного менеджмента и гастрономии.

1.9. Требования к материально-техническому 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 дополнительной общеобразовательной программы «Чувство вина – интенсив» — выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей).

1.11. Документ об образовании: сертификат о прохождении обучения.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МАСТЕР-КЛАССА

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Лекции	Практические	
1	Введение	6	3	3	
1.1	История виноделия	1	1	-	PO1-PO2
1.2	Виды вин и их специфика	2	1	1	PO1-PO2
1.3	Дегустация образцов и изучением описания вкусов, ароматов и текстуры	3	-	3	PO1-PO2
2	Сервис	3	2	1	
2.1	Выбор вина к еде	2	1	1	PO4
2.2	Сервировка	1	1	-	PO3
	ИТОГО	9	5	4	

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Знать особенности дегустации различных видов вин, прочих напитков	Структурирование знаний	Практические занятия. Лекционные занятия
РО2. Знать характеристики различных видов вин, прочих напитков	Структурирование знаний	Лекционные занятия
РО3. Понимать правила сервировки	Поиск и выделение необходимой информации. Структурирование знаний	Лекционные занятия. Работа с оборудованием.
РО4. подбирать блюда в зависимости от типа вина	Структурирование знаний	Работа с технико-калькуляционными картами

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение

Проверьте, пожалуйста, выходные данные книг, я оформила список, но город везде написала – Москва.

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.

Составитель и руководитель программы:

Шеф-сомелье Высшей школы
гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Савинова

О.Е. Соболева

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Центра ДПО

Мягкова

Е.Г. Мягкова