

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Новые образовательные технологии»

А.Н. Черевиченко

2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

2024 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«PROвино: главное»

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «PROвино: главное» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) предназначена для тех, кто планирует стать сомелье в будущем, или для тех, кто хочет упорядочить знания, полученные самостоятельно из различных источников. Обучение включает в себя изучение истории вина, основных терминов и технологий производства различных видов вин. Слушатели узнают о критериях качества вина, методах коммуникации, обслуживания и правилах хранения; основных типах вин, основах эногастрономии и научатся проводить органолептический анализ.

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);
- Профессиональный стандарт 33.006 «Сомелье/кавист», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 283н;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

1.2. Цель программы

Цель программы — формирование новых и развитие существующих компетенций, необходимых для работы в качестве сомелье в заведениях общественного питания.

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/03.4 Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Владеть навыками обслуживания вином, прочими напитками в зале предприятия питания.

РО2. Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей вином.

РО3. Декантировать и подавать вина гостям предприятия питания.

РО4. Знать характеристики различных видов вин и условия их хранения.

РО5. Применять винные аксессуары и знать их назначение.

РО6. Применять правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином.

1.5. Категория слушателей

Для официантов, начинающих сомелье и для тех, кто в будущем планирует работать по данной профессии.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

На программу принимаются лица, имеющие среднее-профессиональное образование, старше 18 лет.

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 54 часов.

1.8. Форма обучения

Очная.

1.9. 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 (с 02.12.2022 года смена наименования на АНО ДПО «Новые образовательные технологии»).

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

Особенности построения программы «PROвино: главное»:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- программа имеет взаимосвязь и взаимодополнение модулей, а также связь теории с практикой;
- программа направлена на формирование и развитие профессиональных компетенций, а также на совершенствование навыков и умений

слушателей.

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
			Контактная работа	Самостоятельная работа	
1.	Виноделие. Основы производства различных типов вин	6	6	-	PO1-PO6
2.	Качество вина и способы коммуникации	4	3	1	
3.	Винная этикетка	3	3	-	
4.	Хранение и винный сервис. Дегустация вина	5	3	2	
5.	Виды вина: Красные тихие вина Игристые и розовые вина Крепленые вина	18	16	2	
6.	Эногастрономия. Основные принципы	5	5	-	
7.	Ценообразование вин	6	6	-	
8.	Ведение бизнеса в винной индустрии	6	6	-	
9.	Итоговый контроль	1	1	-	PO1-PO6
ИТОГО		54	49	5	

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
РО1. Владеть навыками обслуживания вином, прочими напитками в зале предприятия питания	Лекции, практическая работа	Практические занятия. Решение ситуативных кейсов. Работа с рабочей тетрадью
РО2. Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей вином	Лекции, практическая работа, задания для самостоятельного выполнения	Практические занятия. Решение ситуативных кейсов. Работа с рабочей тетрадью
РО3. Декантировать и подавать вина гостям предприятия питания	Лекции, практическая работа	Практические занятия. Дегустация. Работа с рабочей тетрадью
РО4. Знать характеристики различных видов вин и условия их хранения	Лекции, практическая работа, задания для самостоятельного выполнения	Практические занятия. Дегустация. Работа с рабочей тетрадью
РО5. Применять винные аксессуары и знать их назначение	Лекции, практическая работа, задания для самостоятельного выполнения	Практические занятия. Дегустация. Работа с рабочей тетрадью
РО6. Применять правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей вином	Лекции, практическая работа	Практические занятия. Работа с рабочей тетрадью

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Изучение материалов, предоставленных преподавателем в поддержку программы, такие как: рабочая тетрадь, методическая литература, видео-материалы.

Самостоятельная работа носит рекомендательный характер и позволяет более глубоко изучить программу. После выполнения задания в рамках занятий будет обсуждение с преподавателем.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение

1. «80 вопросов о вине», Пьер Казамайор. Издательство Simple Publishing, 2011.
2. «Вино. Атлас мира» Дженсис Робинсон и Хью Джонсон. Издательство ВВРРГ, 2013.
3. «Вино. Практический путеводитель», Мадлен Пакетт, Джастин Хэммек. Издательство Азбука-Аттикус, 2016.
4. «Вино. Полное руководство по сортам винограда и стилям вин», Оз Кларк, Маргарет Ранд. Издательство АСТ, 2013.
5. «Лучшие вина мира. Библия вина». Издательство Дорлинг Киндерсли,

2013.

6. Champagne: The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs, Питер Лиём. Издательство Ten Speed Press, 2016, 2017.

7. «Настольная книга дегустатора», Юрий Зыбцев. Издательство ЭКСМО, 2017.

8. What to Drink with What You Eat, Эндрю Дорненберг. Издательство Bulfinch, 2006

9. «Все о вине», Йенс Приве, Издательство БММ, 2001.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Промежуточная аттестация не предусмотрена.

Итоговая аттестация заключается в прохождении тестирования и органолептическом разборе одного из видов вина.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 80% статистику посещаемости.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей. Итоговая аттестация проводится в виде теста и органолептического разбора одного из видов вина.

Оцениваться будет понимание изученной программы, умение делать органолептический разбор вина.

Составитель и руководитель программы:
Шеф-сомелье Института гастрономии,
бренд-сомелье BELLINI
GASTRONOMIC ECOSYSTEM

А.С. Кожуховский

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Центра ДПО



Е.Г. Мягкова