

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

« 10 » 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Тюменской области «Тюменский
колледж производственных и
социальных технологий»



Шпак Т.Е.

« 10 » 20 20 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«ОСНОВЫ РАБОТЫ СОМЕЛЬЕ»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ОСНОВЫ РАБОТЫ СОМЕЛЬЕ»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

2. Требования к результатам повышения квалификации.

Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом Сомелье/ Кавис (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н)
- спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование)

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

3-1 Знание характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения.

3-2 Знание правил составления актуальной винной карты и формирование энотеки на предприятии, относительно ассортимента блюд в меню.

3-3 Знать, соблюдать и контролировать температуру подачи, сочетаемость блюд и вина, способы подготовки и подачи вина к столу.

3-4 Знание правил и условий проведения дегустации вин и других напитков.

3-5 Знание правил ведения отчетно - учетной документации в соответствии с нормами и требованиями.

уметь:

У-1 выполнять подготовку рабочего места сомелье к обслуживанию

У-2 эксплуатировать инвентарь, измерительное и торгово- технологическое оборудование и посуду в процессе обслуживания посетителей

У-3 Умение читать винные этикетки, представлять вино и давать рекомендации о сочетании вин и блюд.

Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Суть профессии сомелье.	14	8	6			
2.	Раздел 2. Этапы работы сомелье	18	4		14		
	дифференцированный зачет	4				4	
	ИТОГО:	36	12	6	14	4	

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ПК
1.	Раздел 1. Суть профессии сомелье.		14	
1.1	Тема 1.1. Профессия сомелье	Содержание	2	3-1 – 3-5
		Введение. Суть профессии сомелье.		
		ТБ и должностная инструкция сомелье		
		Ассортимент оборудования и винные аксессуары.		
1.2	Тема 1.2. История виноделия. Виноградарство.	Содержание	4	3-1 – 3-5
		История виноделия. Виды лоз, сбор винограда		
		Классификация вина. Способы изготовления вина.		
1.3.	Тема 1.3. Составление винной карты и формирование энотеки	Содержание	2	3-1 – 3-5
		Правила составление винной карты.		
		Формирование энотеки.		
		Правила хранения, температура подачи к столу вин	4	У-1 – У-3
		Практическая работа № 1. Составление винной карты	2	У-1 – У-3
Практическая работа № 2. Подбор блюд к винам с учетом эногастрономии				
Раздел 2. Этапы работы сомелье			18	
2.1	Тема 2.1. Особенности приема заказа	Содержание	2	3-1 – 3-5
		Особенности приема заказа		
		Гастрономические рекомендации сочетания блюд и напитков		
		Сервировка вина, подача и декантация. Чтение этикеток	4	У-1 – У-3
		Лабораторная работа № 1. Техника чтения этикетки вин, презентации вин и техники подачи	4	У-1 – У-3
		Лабораторная работа № 2. Техника декантации и аэрации красного вина.	2	У-1 – У-3
Лабораторная работа № 3. Техника подачи шампанского и игристого вина				
2.2	Тема 2.2. Правила проведения дегустаций,	Содержание	2	3-1 – 3-5
		Виды дегустаций. Правила дегустации вин		

	основы энологии	Правила дегустации алкогольных напитков		
		Лабораторная работа № 4. Проведение органолептического анализа вина (2 красных, 2 белых)	2	У-1 – У-3
		Лабораторная работа № 5. Проведение органолептического анализа крепко-алкогольных напитков (водка, коньяк, текила, ром, виски)	2	У-1 – У-3
	ДЭ		4	
		Всего	36	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 неделя	Раздел 1. Суть профессии сомелье.
2 неделя	Раздел 1. Суть профессии сомелье.
3 неделя	Раздел 1. Суть профессии сомелье.
4 неделя	Раздел 2. Этапы работы сомелье
5 неделя	Раздел 2. Этапы работы сомелье
6 неделя	Консультация Итоговая аттестация

* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Мастерская по компетенции	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска;
	Практические, лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: - стола для сервировки разной формы - Стейшен Инструменты: - поднос - скребок - набор ножей - нарзанник (штопор для вина); Расходные материалы: - перчатки; - салфетки; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные;
	Итоговая аттестация -	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: - стола для сервировки разной формы - Стейшен Инструменты: - поднос - скребок - набор ножей - нарзанник (штопор для вина); Расходные материалы: - перчатки; - салфетки;

		- ветошь нетканая; - полотенца бумажные;
--	--	---------------------------------------------

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. Закон РФ №171-ФЗ от 22.11.1995 "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" редакция закона 171-ФЗ от 29.07.2017 с изменениями, вступившими в силу с 31.07.2017
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г. (действующая редакция от 01.09.2013г.)
3. ГОСТ 32051-2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа. \
4. ГОСТ Р 55313-2012 Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные. Методы органолептического анализа.
5. ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов.

Дополнительная литература:

1. Валушко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. Теория и практика дегустации вин. 3-е изд. — Симферополь: Таврида, 2015. — 232 с.
2. Купцов А. В., Вина Франции. – М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2-е изд 2011. – 304с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М., 2012
4. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. – М.Академия, 2014
5. Л.В. Крылов организация работы сомелье. - Донецк: ДонНУЭТ, 2011. — 153 с.
1. Хиллс, Ф. Как выбрать вино или тайны сомелье. – М.: АСТ; Астрель, 2007.- 254 с.
2. Щерберт, Ф. Как выбирать вино. Независимое руководство / Фелиция Щербер. – М.: АСТ: Астрель; Владимир: ВКТ, 2010. – 477 с.
3. Иванов Ю.Г. Крепкоалкогольные напитки.– . 3-е изд Смоленск: Русич, 2014. – 512 с

Электронные ресурсы:

1 <https://zen.yandex.ru/media/posamogonu/somele-kto-eto-v-chem-osobennosti-eto-alkogolnoi-professii-a-takje-obiazannosti-vidy-otlichie-ot-kavista->

[5](#)

[d](#)

[d. https://ru.wikipedia.org/wiki/Вино](https://ru.wikipedia.org/wiki/Вино)

[d. https://alcofan.com/klassifikaciya-i-vidy-vin.html](https://alcofan.com/klassifikaciya-i-vidy-vin.html)

[d](#)

[1](#)

5. Оценка качества освоения программы

[3](#) Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов [б](#) освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме [в](#) выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации [д](#) выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

[4](#)

1. Декантации и аэрации красного вина.

[5](#)

2. Идентификация крепкого алкоголя

[с](#)

[o](#)

[o](#)

[o](#)

[a](#)

[d](#)

6. Составители программы

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»,
(эксперт по компетенции «Ресторанный сервис»)

Шлейкина Наталья Ивановна, методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»