

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Комбинат питания Студент»



Г.Н. Приймаченко /

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский
техникум»



Александровская /
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Основы работы сомелье»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

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:**

- Знание характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения.
- Знание правил составления актуальной винной карты и формирование энотеки на предприятии, относительно ассортимента блюд в меню.
- Знать, соблюдать и контролировать температуру подачи, сочетаемость блюд и вина, способы подготовки и подачи вина к столу.
- Знание правил и условий проведения дегустации вин и других напитков.
- Знание правил ведения отчетно - учетной документации в соответствии с нормами и требованиями.

уметь:

- выполнять подготовку рабочего места сомелье к обслуживанию

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

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

Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие 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)
1.	Раздел 1. Суть профессии сомелье.		14
1.1	Тема 1.1. Профессия сомелье	Содержание	2
		Введение. Суть профессии сомелье.	
		ТБ и должностная инструкция сомелье	
		Ассортимент оборудования и винные аксессуары.	
1.2	Тема 1.2. История виноделия. Виноградарство.	Содержание	4
		История виноделия. Виды лоз, сбор винограда	
		Классификация вина.	
		Способы изготовления вина.	
1.3.	Тема 1.3. Составление винной карты и формирование энотеки	Содержание	2
		Правила составление винной карты.	
		Формирование энотеки.	
		Правила хранения, температура подачи к столу вин	4
		Практическая работа № 1. Составление винной карты	
		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
		Особенности приема заказа	
		Гастрономические рекомендации сочетания блюд и напитков	
		Сервировка вина, подача и декантация. Чтение этикеток	4
		Лабораторная работа № 1. Техника чтения этикетки вин, презентации вин и техники подачи	
		Лабораторная работа № 2. Техника декантации и аэрации красного вина.	

		Лабораторная работа № 3. Техника подачи шампанского и игристого вина	2
2.2	Тема 2.2. Правила проведения дегустаций, основы энологии	Содержание	2
		Виды дегустаций. Правила дегустации вин	
		Правила дегустации алкогольных напитков	
		Лабораторная работа № 4. Проведение органолептического анализа вина (2 красных, 2 белых)	2
		Лабораторная работа № 5. Проведение органолептического анализа крепко-алкогольных напитков (водка, коньяк, текила, ром, виски)	2
	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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
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 - Барная стойка - Стол для зоны бариста - Стул банкетный - Стол прямоугольный подсобный - Барные стулья - Стойка ограждения под канат - Канат - Стойка - Активная аудио система 700Вт - Микрофон - Стол 2 (прямоугольный) банкетный складной - Барный органайзер - Джигер - Совок для льда - Мельница для льда - Ice bucket / ведро для льда - Шипцы для льда

- Барные коврик
- Барный поднос
- Кулер для льда
- Тарелка пирожковая
- Итальянская кофе машина, 1-2 группы, п/а
- Кофемолка - электрическая
- Темпер
- Кувшин для сока
- Бокал для коньяка (снифтер)
- Хайбол
- Харикейн (бокал для Пино Колады)
- Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)
- Рокс
- Бокал для кофе По-ирландски (Irish)
- Кофейная ложка
- Ложка для эспрессо (6 шт)
- Пара для эспрессо (блюдец + кружка)
- Пара для капучино (блюдец + кружка)
- Молочник
- Питчер 150 мл
- Питчер 300мл
- Питчер 500мл
- Барный нож
- Нарзанник
- Мадлер
- Сквизер
- Пинцет барный
- Шейкер бостон
- Шейкер классический
- Смесительный стакан
- Стрейнер
- Барная ложка
- Ледогенератор
- Миксер для коктейлей
- Электрический гриль
- Бликсер
- Нитрат-тестер
- Ховоли
- Машина посудомоечная купольного типа
- Стол предмочный
- Стол раздаточный
- Расходные материалы:
- перчатки;
- салфетки;
- ветошь нетканая;
- полотенца бумажные;

Итоговая аттестация -		<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стола для сервировки разной формы - <p>Стейшен Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поднос - скребок - набор ножей - нарзанник (штопор для вина); <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Щерберт. – 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-etoialkogolnoi-professii-a-takje-obiazannosti-vidy-otlichie-ot-kavista->
2. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Вино>
3. <https://alcofan.com/klassifikaciya-i-vidy-vin.html>

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбальной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

1. Декантации и аэрации красного вина.
2. Идентификация крепкого алкоголя.