

## ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КАВИСТА И СОМЕЛЬЕ

**Цель программы:** Приобретение слушателями теоретических знаний и профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и более глубокого ознакомления обучающихся с деятельностью предприятий общественного питания, технологиями обслуживания, принятыми в индустрии питания и торговли.

**В результате освоения программы слушатель:**

- Познакомится с технологией производства, хранения и сервировка вина, пива, кофе, чаю, минеральной воды и т.д.
- Техниккой дегустации и описания, способах органолептической оценки

**Объем программы:** 108 ак. часов (3 зет), в том числе 16 час. лекции и 20 час. практических занятий.

**Форма обучения:** очная с применением ДОТ.

**Период обучения:** осень – с сентября 2026 по декабрь 2026;  
весна – с февраля 2027 по май 2027 г.

**Ограничение по количеству обучающихся:** 50 человек.

**Структура программы:**

### ***Модуль 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ КАВИСТ СОМЕЛЬЕ***

- Теоретические основы, функции и обязанности
- Критерии, показатели и методы органолептической оценки образцов
- Правила профессиональной дегустации
- Техника проведения дегустации
- Определение вкусовой, цветовой и обонятельной чувствительности дегустаторов

### ***Модуль 2. ВИНО, ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА***

- Производство вина
- Влияние деревянных бочек
- Классификация вина
- Регламентация основных стран производителей
- Чтение этикетки
- Подача вина
- Эногостраномия

### ***Модуль 3. ПИВО, ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА***

- Производство и виды пива
- Дегустационные характеристики пива
- Классификация пивных напитков
- Как правильно подавать и с какими продуктами сочетается
- Чтение этикетки
- Оценка качества, дефекты и показатели безопасности пива

### ***Модуль 4. КОФЕ, ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА***

- Характеристика торговых видов кофе
- Изучения ассортимента
- Классификация
- Идентификация образцов
- Дегустация
- Определение качества исследуемых образцов

### ***Модуль 5. ЧАЙ, ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА***

- Характеристика торговых видов чая
- Изучения ассортимента
- Классификация

- Идентификация образцов
- Дегустация
- Определение качества исследуемых образцов

#### ***Модуль 5. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА***

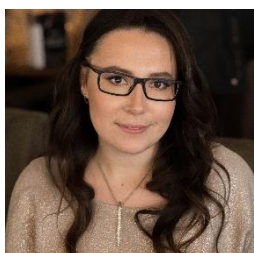
- Как производят сыр
- Классификация сыров
- Как подают сыр
- Правела сырной тарелки
- Сыр и вино
- Упаковка, маркировка и хранение сыров
- Дегустация и бальная оценка сыра

#### ***Модуль 6. МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА***

- Водный сомелье, не вся вода одинаковая
- Сочетание блюд и воды в зависимости от ее состава
- Определение состава воды по вкусу
- Правила хранения воды
- Дегустация воды

#### ***Модуль 7. КРЕПКОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ. КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА***

- Арманьяк & Кальвадос – удивительные французские напитки. История. Производство. Классификация. Употребление. Основные производители.
- Шотландский виски. История происхождения. Мифы и легенды. Регионы производства. Особенности производства. Классификация. Правила употребления. Производители.
- Водка. Национальный напиток.
- Вся правда о производстве и употреблении. Мифы и легенды. История и основные марки водки.
- Ром, Текила, Джин. Производство, регионы происхождения, классификация, правила употребления.
- Настойки и ликеры. История и производство. Особенности производства. Известные бренды. Варианты употребления.



**Руководитель программы: Удалова Виктория Юрьевна**

- Ассистент Высшей школы сервиса и торговли