

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.
- Техник дегустации и описания, способах органолептической оценки

Объем программы: 3 з.е. (108 часов, из них аудиторных - 36 ч.).

Форма обучения: очная.

Период обучения: с января 2026 г. по май 2026 г.

Требования к обучающимся: рекомендован для всех направлений подготовки бакалавриата и специалитета.

Ограничение по количеству обучающихся: 75 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
- Правила сырной тарелки
- Сыр и вино
- Упаковка, маркировка и хранение сыров
- Дегустация и балльная 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.

