

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ВХОД»**



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор

Д.В. Плотников
Приказ №1 от 29.12.2025г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА -
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Технологии профессиональной дегустации и сенсорного анализа
ВИН И ДИСТИЛЛЯТОВ»**

Срок реализации: 3 недели

Трудоемкость: 110 академических часов

Форма обучения: очная

Целевая аудитория: сомелье, кавист

Севастополь

2025

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.2. Цель реализации программы.....	3
1.3. Планируемые результаты обучения	4
1.5. Форма обучения.....	6
1.6. Трудоемкость освоения дополнительной профессиональной программы.	6
1.8. Итоговый документ.....	7
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
2.1. Учебный план.	8
2.2. Календарный учебный график.....	10
2.3. Рабочая программа.....	11
РАЗДЕЛ 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ.....	34
3.1. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дополнительной профессиональной программе – программе повышения квалификации.....	34
3.2. Контрольно-оценочные средства для проведения итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе – программе повышения квалификации.....	44
РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	47
4.1. Материально-технические условия реализации программы.....	47
4.2. Информационно-методическое обеспечение обучения.	48
4.3. Кадровое обеспечение реализации программы повышения квалификации.	48

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Характеристика программы

Нормативно-правовую основу разработки дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации по теме «Технологии профессиональной дегустации и сенсорного анализа вин и дистиллятов» (далее – образовательная программа) составляют следующие документы:

-Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последующей редакции Федеральных законов);

-приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 24 марта 2025 года № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

-профессиональный стандарт «Сомелье/кавист» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. №283н)

1.2. Цель реализации программы

Цель: совершенствование профессиональных компетенций в области органолептической оценки винодельческой продукции и дистиллятов, освоение методов сенсорного анализа, обучение технике дегустации и интерпретации результатов с учётом международных стандартов и трендов.

Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта, ОТФ и ТФ	Уровень квалификации ОТФ и ТФ
Дополнительная профессиональная программа – программа	06.004 Сомелье/кавист ОТФ А	4

<p>повышения квалификации «Технологии профессиональной дегустации и сенсорного анализа вин и дистиллятов»</p>	<p>Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками</p> <p>А/01.4 – Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин, прочих напитков</p> <p>А/03.4 – Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками</p> <p>А/05.4 – Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях</p> <p>ОТФ В Организация работы винного погреба</p> <p>В/02.4 – Контроль расхода и хранения вин и прочих напитков в баре/винном погребе</p>	
---	--	--

1.3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации совершенствуются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1. Выполнение профессиональной дегустации и сенсорной оценки вин и дистиллятов в соответствии с установленными стандартами качества

В результате обучения слушатель будет

Знать:

– физиологические и психологические основы сенсорного восприятия вкуса и аромата;

- классификацию вин и дистиллятов по органолептическим характеристикам;
- методики и шкалы сенсорного анализа, применяемые в профессиональной дегустации (OIV, WSET, Parker, Decanter и др.);
- признаки и причины дефектов вин и дистиллятов, их влияние на потребительские свойства продукта;
- требования к условиям проведения дегустаций, включая оборудование, температурный режим, освещённость и др.

Уметь:

- проводить органолептический анализ вин и дистиллятов с использованием профессиональных дегустационных шкал;
- идентифицировать стилистические особенности напитка в зависимости от сорта, региона и технологии производства;
- выявлять и описывать дефекты и отклонения от нормы в пробах продукции;
- составлять дегустационные листы и протоколы с корректной терминологией;
- применять сенсорный анализ для целей внутреннего контроля качества, формирования винной карты и рекомендации продукции гостям

Владеть:

- техникой дегустации и профессиональной терминологией описания органолептических характеристик;
- навыками сравнения и классификации продукции по уровню качества и стилю;
- методами «слепой» дегустации и аналитической интерпретации сенсорных данных;
- приёмами презентации результатов дегустационного анализа коллегам, руководству, клиентам

1.4. Категория слушателей

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Целевая аудитория, для которой предназначена настоящая образовательная программа: сомелье, кавист.

1.5. Форма обучения

Реализация образовательной программы осуществляется в очной форме обучения на государственном языке Российской Федерации.

1.6. Трудоемкость освоения дополнительной профессиональной программы.

Срок освоения образовательной программы слушателями (трудоемкость) составляет 110 академических (учебных) часов.

Срок реализации: 3 недели.

1.7. Особенности организации образовательной деятельности по программе повышения квалификации.

Образовательный процесс в организации осуществляется в течение всего календарного года.

Для всех видов образовательной (учебной) деятельности академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем недельной учебной нагрузки слушателей, включающей в себя все виды образовательной деятельности, в часах регламентируется календарным учебным графиком и расписанием организации образовательной деятельности слушателей. Объем учебной нагрузки в учебный день – не более 8 часов.

Освоение программы повышения квалификации завершается итоговой аттестацией обучающихся, проводимой в форме экзамена.

К итоговой аттестации допускается слушатель, в полном объеме выполнивший учебный план.

1.8. Итоговый документ

Лицам, успешно освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации: удостоверение о повышении квалификации. Документ о квалификации выдается на бланке, образец которого самостоятельно устанавливается организацией.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лица освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией.

РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план.

№ п/п	Наименование	Формы аттестации	Виды учебной нагрузки (в часах)		Аттестация	Всего часов
			теория	практика		
1	Модуль 1. Основы сенсорного анализа и дегустации	Промежуточная аттестация / зачет	6	12	2	20
2	Модуль 2. Профессиональная дегустация вин	Промежуточная аттестация / зачет	6	12	2	20
3	Модуль 3. Сенсорный анализ дистиллятов	Промежуточная аттестация / зачет	6	12	2	20
4	Модуль 4. Дефекты, пороки и ошибки производства	Промежуточная аттестация / зачет	5	10	2	17
5	Модуль 5. Документирование и интерпретация результатов дегустации	Промежуточная аттестация / зачет	4	8	2	14
6	Модуль 6. Организация и проведение профессиональных дегустаций	Промежуточная аттестация / зачет	5	10	2	17

№ п/п	Наименование	Формы аттестации	Виды учебной нагрузки (в часах)		Аттестаци я	Всего часов
			теория	практика		
	Итоговая аттестация	Итоговая аттестация / экзамен	-	-	2	2
	Всего		32	64	14	110

2.2. Календарный учебный график.

№ п/п	Наименование	Порядковые номера учебных дней и учебная нагрузка слушателей (в часах)			
		Неделя 1	Неделя 2	Неделя 3	Всего часов
1	Модуль 1. Основы сенсорного анализа и дегустации	20			20
2	Модуль 2. Профессиональная дегустация вин	20			20
3	Модуль 3. Сенсорный анализ дистиллятов		20		20
4	Модуль 4. Дефекты, пороки и ошибки производства		17		17
5	Модуль 5. Документирование и интерпретация результатов дегустации			14	14
6	Модуль 6. Организация и проведение профессиональных дегустаций			17	17
Итоговая аттестация				2	2
Всего часов в день		40	37	33	110

2.3. Рабочая программа

Модуль 1. Основы сенсорного анализа и дегустации

Цель модуля: формирование у слушателей теоретических знаний и практических умений в области сенсорного анализа, освоение основ дегустации вин и дистиллятов, понимание механизмов восприятия вкуса и аромата, а также условий, обеспечивающих достоверность оценки.

Задачи:

- Ознакомить с целями, задачами и применением сенсорного анализа в профессиональной практике;
- Раскрыть физиологические и психологические механизмы восприятия вкуса и запаха;
- Научить различать органы чувств, задействованные в дегустации, и их вклад в общее восприятие продукта;
- Классифицировать виды дегустации и условия их проведения;
- Ввести в профессиональную терминологию и международные стандарты оценки.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
1	Тема 1. Понятие сенсорного анализа: цели, задачи и области применения	3	1	2	-
2	Тема 2. Физиология и психология вкуса и обоняния	3	1	2	-
3	Тема 3. Органы чувств в сенсорной оценке: восприятие, адаптация, память	3	1	2	-
4	Тема 4. Классификация видов дегустации	3	1	2	-

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
	(аналитическая, сравнительная, потребительская и др.)				
5	Тема 5. Условия проведения дегустации: среда, инвентарь, подготовка дегустаторов	3	1	2	
6	Тема 6. Введение в дегустационные шкалы и стандарты оценки (OIV, WSET, Parker и др.)	3	1	2	
7	Промежуточная аттестация	2	-	-	Зачет
Итого по модулю		20	6	12	2

Тема 1. Понятие сенсорного анализа: цели, задачи и области применения

Теория

Определение сенсорного анализа как метода органолептической оценки продуктов. Задачи сенсорной экспертизы в пищевой и винодельческой промышленности. Сферы применения: контроль качества, исследование потребительских предпочтений, обучение персонала, конкурсы.

Практика

Разбор кейсов: применение сенсорного анализа в реальных ситуациях. Заполнение простой формы сенсорной оценки по пробному продукту.

Тема 2. Физиология и психология вкуса и обоняния

Теория

Механизмы восприятия вкуса: рецепторы языка и основные вкусы (сладкий, кислый, солёный, горький, умами). Обонятельный анализ: ароматы и их

восприятие через ретроназальный и ортоназальный пути. Психология восприятия: влияние личного опыта, культуры, ожиданий и памяти на оценку напитков.

Практика

Тестирование вкусовых зон языка с применением растворов. Работа с ароматическими пробниками для выявления и идентификации базовых ароматов. Описание субъективных ощущений.

Тема 3. Органы чувств в сенсорной оценке: восприятие, адаптация, память

Теория

Роль органов чувств в процессе дегустации: зрение, обоняние, вкус, осязание. Сенсорная адаптация: причины, виды (вкусовая, обонятельная) и способы её преодоления. Формирование сенсорной памяти: её значение для профессиональной дегустации, методики тренировки и повторения.

Практика

Упражнения на влияние визуального восприятия на вкусовую оценку. Тренировка сенсорной памяти: повторение и сравнение ароматов и вкусов, ведение дегустационного дневника.

Тема 4. Классификация видов дегустации (аналитическая, сравнительная, потребительская и др.)

Теория

Разновидности дегустаций: аналитическая (профессиональная), сравнительная, потребительская, обучающая, конкурсная. Цели и методики проведения, состав участников, особенности подготовки. Слепая и открытая дегустация: достоинства, ограничения и сферы применения.

Практика

Проведение мини-дегустации двух образцов в открытом и слепом формате. Сравнительный анализ по заранее заданным критериям. Обсуждение различий в восприятии и оформлении протокола.

Тема 5. Условия проведения дегустации: среда, инвентарь, подготовка дегустаторов

Теория

Требования к дегустационному помещению: освещение, температура, отсутствие посторонних запахов. Стандарты инвентаря: бокалы, нейтрализаторы вкуса, вода. Гигиена и этикет дегустатора. Факторы, влияющие на достоверность результата: время суток, усталость, состояние здоровья.

Практика

Практическая организация дегустационного пространства. Подбор бокалов, оформление места дегустатора. Оценка соответствия условий проведения профессиональным стандартам по чек-листу.

Тема 6. Введение в дегустационные шкалы и стандарты оценки (OIV, WSET, Parker и др.)

Теория

Обзор международных шкал и систем оценки вин и дистиллятов. Отличия подходов: балльные системы, дескрипторы, стилистика описаний. Структура дегустационного листа: цвет, аромат, вкус, послевкусие, общая оценка. Основы дегустационного языка и лексики.

Практика

Заполнение дегустационного листа по образцу. Практика описания напитка в соответствии с международным стандартом. Сравнение описаний разных слушателей и обсуждение вариативности формулировок.

Промежуточная аттестация:

Практико-ориентированный тест + мини-дегустиация с устным описанием

Содержание:

– Ответы на тестовые вопросы по темам модуля (основы сенсорного анализа, органы чувств, классификация дегустаций);

- Индивидуальная дегустация одного нейтрального образца (вино или напиток-заменитель);
- Устное описание основных сенсорных характеристик: внешний вид, аромат, вкус, общее впечатление.

Модуль 2. Профессиональная дегустация вин

Цель: научить слушателей определять и анализировать сенсорные характеристики вин различных категорий и стилей с учётом цвета, технологии производства, географии и уровня качества.

Задачи:

- Систематизировать знания о классификации вин и их технологических особенностях;
- Освоить органолептические профили белых, красных, розовых, игристых и креплёных вин;
- Познакомить с географией вин и типичными сортовыми характеристиками;
- Развить навыки системного дегустационного анализа вин разного типа и происхождения;
- Научить заполнять дегустационные листы и грамотно описывать винные профили.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
1	Тема 1. Классификация вин по цвету, технологии и содержанию алкоголя	3	1	2	-
2	Тема 2. Белые, розовые, красные вина: стили, особенности, сенсорные профили	3	1	2	-

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
3	Тема 3. Игристые вина: технология шампанизации, особенности восприятия	3	1	2	-
4	Тема 4. Креплёные и ароматизированные вина: портвейн, херес, марсала и др.	3	1	2	-
5	Тема 5. География вин: Франция, Италия, Испания, Новые страны	3	1	2	-
6	Тема 6. Практика: дегустация вин разных стилей с заполнением дегустационных листов	3	1	2	-
7	Промежуточная аттестация	2	-	-	Зачет
Итого по модулю		20	6	12	2

Тема 1. Классификация вин по цвету, технологии и содержанию алкоголя

Теория

Основные категории вин: тихие, игристые, креплёные, ароматизированные. Классификация по цвету: белые, розовые, красные вина. Технологические особенности производства вин разных типов. Категории по содержанию сахара и алкоголя. Нормативные показатели, принятые в международной практике.

Практика

Сравнительный анализ представленных образцов по цвету, прозрачности и плотности. Описание категории вина на основе этикетки и дегустации. Определение содержания алкоголя «на вкус» (навык ориентировочной оценки тела и тепла).

Тема 2. Белые, розовые, красные вина: стили, особенности, сенсорные профили

Теория

Характерные стили белых вин (свежие, бочковые, выдержанные), розовых вин (прессование, кровопускание), красных вин (молодые, выдержанные, танинные). Сенсорные профили по цвету, аромату, вкусу, телу, кислотности и послевкусию. Влияние сортов винограда и способа винификации.

Практика

Дегустация минимум трёх вин разных стилей. Заполнение дегустационного листа с использованием профессиональной лексики. Определение стиля и характеристик напитка.

Тема 3. Игристые вина: технология шампанизации, особенности восприятия

Теория

Методы получения игристых вин: традиционный (шампанский), резервуарный (шармат), газирование. Основные характеристики: перляж, кислотность, давление. Роль региона и выдержки. Терминология: брют, экстра-брют, сек, деми-сек и др.

Практика

Дегустация игристых вин, определение метода производства по органолептическим признакам. Анализ структуры пузырьков, кислотности и баланса. Заполнение краткой дегустационной карты.

Тема 4. Креплёные и ароматизированные вина: портвейн, херес, марсала и др.

Теория

Основы производства креплёных вин: добавление спирта, остановка брожения, выдержка. Разновидности: портвейн, херес, мадера, марсала. Ароматизированные вина: вермут и аналоги. Сенсорные особенности креплёных и ароматизированных вин.

Практика

Дегустация образцов с акцентом на сладость, тело, насыщенность. Работа с дегустационной шкалой крепленых вин. Определение типа и технологии.

Тема 5. География вин: Франция, Италия, Испания, Новые страны

Теория

Обзор ключевых винодельческих регионов мира: Франция (Бордо, Бургундия, Эльзас), Италия (Тоскана, Пьемонт, Венето), Испания (Риоха, Рибера-дель-Дуэро), а также Нового Света (Чили, Аргентина, США, Австралия, ЮАР). Типичные сорта, стили, классификация вин по происхождению.

Практика

Дегустация вин из разных стран. Сравнительный анализ географических и сортовых особенностей. Определение страны/региона по органолептическому профилю (тренинг на развитие сенсорной памяти).

Тема 6. Практика: дегустация вин разных стилей с заполнением дегустационных листов

Теория

Рекомендации по оформлению дегустационного листа. Выбор правильной лексики и балльной оценки. Учет стилистических различий при формировании профессионального заключения.

Практика

Проведение серии дегустаций вин различных типов (белые, красные, розовые, игристые, крепленые). Заполнение профессиональных дегустационных листов. Обсуждение результатов, корректировка формулировок, тренировка языка описания.

Промежуточная аттестация:

Заполнение дегустационного листа + краткая письменная характеристика вина

Содержание:

- Дегустация двух образцов вин разного типа (например, белое и красное);
- Заполнение дегустационного листа по международному образцу (OIV или WSET);
- Составление краткого аналитического заключения с определением типа, стиля, уровня исполнения.

Модуль 3. Сенсорный анализ дистиллятов

Цель: сформировать профессиональные навыки сенсорной оценки крепких алкогольных напитков, углубить знания о технологиях их производства и специфике ароматики и вкуса.

Задачи:

- Ознакомить с основными типами дистиллятов, их классификацией и технологией производства;
- Раскрыть влияние сырья, метода перегонки и выдержки на сенсорный профиль напитка;
- Научить различать типичные ароматические и вкусовые ноты крепкого алкоголя;
- Сформировать навык распознавания дефектов и отклонений от стандартов чистоты;
- Отработать навыки сравнения дистиллятов по типу, стилю, региону и уровню исполнения.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
1	Тема 1. Технология и классификация дистиллятов (коньяк,	3	1	2	-

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
	виски, ром, джин, бренди, водка)				
2	Тема 2. Сырьё, способ перегонки и выдержка как факторы сенсорного профиля	3	1	2	-
3	Тема 3. Основы ароматики и вкуса крепкого алкоголя	3	1	2	-
4	Тема 4. Стандарты чистоты и допустимые отклонения	3	1	2	-
5	Тема 5. Практика: профессиональная дегустация дистиллятов, выявление нюансов	3	1	2	-
6	Тема 6. Практика: сравнительный анализ дистиллятов по типам	3	1	2	-
7	Промежуточная аттестация	2	-	-	Зачет
Итого по модулю		20	6	12	2

Тема 1. Технология и классификация дистиллятов (коньяк, виски, ром, джин, бренди, водка)

Теория

Понятие дистиллятов и их отличие от других алкогольных напитков. Основные этапы технологического процесса: подготовка сырья, брожение, перегонка, выдержка, купаж. Классификация дистиллятов по типу сырья, методу производства и региону происхождения. Краткие характеристики коньяка, бренди, виски, рома, джина, водки.

Практика

Обзор и визуальный анализ дистиллятов разных классов. Ознакомление с типичными бутылками и подачей. Первичное сенсорное знакомство с образцами: внешний вид, аромат, вкус.

Тема 2. Сырьё, способ перегонки и выдержка как факторы сенсорного профиля

Теория

Влияние сырья (виноград, зерно, сахарный тростник, патока, картофель и др.) на аромат и вкус. Различия перегонки: однократная, двойная, колонная, аламбик. Этап выдержки: дерево, длительность, климат. Образование цветовой гаммы и ароматических соединений в процессе выдержки.

Практика

Сравнительная дегустация дистиллятов с разным происхождением сырья и способом перегонки. Анализ изменения цвета и аромата в зависимости от выдержки. Составление кратких сенсорных описаний.

Тема 3. Основы ароматики и вкуса крепкого алкоголя

Теория

Типичные группы ароматов: фруктовые, древесные, пряные, дымные, солодовые, цветочные, эфирные. Баланс вкуса: тело, мягкость, жгучесть, сладость, горечь. Понятие «послевкусия» и его продолжительность как показатель качества. Сенсорная сложность и чистота профиля.

Практика

Практика дегустации дистиллятов с акцентом на ароматические ноты и вкусовые ощущения. Работа с ароматическими картами. Обучение использованию профессиональной лексики для описания крепких напитков.

Тема 4. Стандарты чистоты и допустимые отклонения

Теория

Критерии сенсорной чистоты: отсутствие посторонних привкусов и запахов. Технические дефекты: сивушность, фузельные масла, чрезмерная жгучесть,

неприятные эфирные ноты. Разрешённые границы отклонений в соответствии с международными и национальными стандартами.

Практика

Дегустация образцов с отклонениями. Распознавание и описание дефектов. Тренировка сенсорной чувствительности к технологическим ошибкам.

Тема 5. Практика: профессиональная дегустация дистиллятов, выявление нюансов

Теория

Структура дегустации дистиллятов: последовательность оценки, особенности концентрации ароматов, использование воды. Подходы к оценке нюансов — в аромате, вкусе и послевкусии. Сравнение академических шкал оценки (в том числе WSET).

Практика

Профессиональная дегустация дистиллятов: медленная, с фиксацией каждого этапа. Составление полного дегустационного заключения. Индивидуальная презентация оценки.

Тема 6. Практика: сравнительный анализ дистиллятов по типам

Теория

Принципы построения сравнительной дегустации. Понятие «репрезентативного образца». Методики выстраивания вертикальных и горизонтальных сравнений по типу напитка, региону, выдержке и стилю.

Практика

Проведение серии сравнительных дегустаций (например: виски Шотландии vs Ирландии; ром светлый vs тёмный). Обсуждение различий и фиксация вкусового профиля каждого образца. Сравнительная таблица характеристик.

Промежуточная аттестация

Сравнительная дегустация + устная презентация отличий

Содержание:

- Дегустация двух дистиллятов с разной технологией или выдержкой (например, джин и коньяк);
- Устная презентация различий в аромате, вкусе, телесности и послевкусии;
- Ответы на вопросы преподавателя по технологии и сырью.

Модуль 4. Дефекты, пороки и ошибки производства

Цель: научить слушателей выявлять, описывать и классифицировать дефекты и отклонения в винной и дистиллятной продукции, разбираться в их причинах и принимать решение о пригодности продукта к реализации.

Задачи:

- Рассмотреть наиболее распространённые дефекты вин и дистиллятов, их органолептические проявления;
- Объяснить причины появления дефектов и возможные меры профилактики на всех этапах производства и хранения;
- Отработать практические навыки сенсорной диагностики дефектных образцов;
- Научить формулировать профессиональные заключения на основе дегустации;
- Развить способность анализировать граничные случаи пригодности продукции.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
1	Тема 1. Распространённые дефекты вин: корк,	3	1	2	-

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
	окисление, редукция, ЛБЦ и др.				
2	Тема 2. Органолептические признаки дефектов в дистиллятах	3	1	2	-
3	Тема 3. Причины возникновения и профилактика	3	1	2	-
4	Тема 4. Практика: работа с дефектными образцами, распознавание и описание	3	1	2	-
5	Тема 5. Кейсы: оценка пригодности продукции к реализации	3	1	2	-
6	Промежуточная аттестация	2	-	-	Зачет
Итого по модулю		17	5	10	2

Тема 1. Распространённые дефекты вин: корк, окисление, редукция, ЛБЦ и др.

Теория

Описание наиболее часто встречающихся дефектов вин. Корк (ТСА) — причины, органолептические проявления. Окисление — утрата свежести, изменение цвета, уксусные ноты. Редукция — сера, тухлость, закрытость аромата. ЛБЦ (летучие бактерии и дрожжи) — уксусность, плёнка, мускус. Классификация дефектов по происхождению и степени влияния на потребительские свойства.

Практика

Дегустация вин с характерными дефектами (подготовленные образцы). Сравнение чистого и испорченного продукта. Фиксация сенсорных признаков дефекта, описание по профессиональной шкале.

Тема 2. Органолептические признаки дефектов в дистиллятах

Теория

Характерные отклонения в крепком алкоголе: фузельность, сивушность, чрезмерная жгучесть, загрязнённость ароматического профиля. Нежелательные остатки сырья и побочных веществ. Ошибки перегонки и их влияние на чистоту вкуса. Отсутствие баланса, избыток сладости, привкусы плесени, затхлости, мыла.

Практика

Дегустация дефектных дистиллятов. Анализ отклонений от нормы, описание характерных пороков. Составление диагностического заключения. Сравнение с эталонным образцом.

Тема 3. Причины возникновения и профилактика

Теория

Технологические, микробиологические и упаковочные причины появления дефектов. Роль гигиены, температуры, оборудования, купажа. Ошибки при хранении и транспортировке. Условия, провоцирующие развитие отклонений (тепловой шок, свет, кислород, неправильная пробка).

Практика

Разбор производственных кейсов: определение вероятной причины дефекта по дегустационному описанию. Составление рекомендаций по предотвращению повторных ошибок. Анализ примеров неправильной упаковки и хранения.

Тема 4. Практика: работа с дефектными образцами, распознавание и описание

Теория

Методика систематического распознавания дефектов: от общего к частному, от визуального до послевкусия. Использование дегустационного листа как инструмента диагностики. Этические аспекты работы с дефектной продукцией в профессии сомелье и эксперта.

Практика

Дегустация набора дефектных образцов вслепую. Идентификация и описание каждого дефекта. Коллективное обсуждение результатов. Тренировка сенсорной памяти и точности формулировок.

Тема 5. Кейсы: оценка пригодности продукции к реализации

Теория

Понятие критического и допустимого дефекта. Подходы к решению вопроса о реализации: дегустационная комиссия, экспертное заключение, юридические аспекты. Практика аннулирования партий и возвратов. Работа сомелье и товароведа в спорных случаях.

Практика

Разбор кейсов: граничные состояния продукта. Оформление заключения о пригодности к продаже. Дискуссия по сложным случаям. Аргументация решения на основе дегустационных данных.

Промежуточная аттестация

Дегустация образца с дефектом + письменное описание + диагностический вывод

Содержание:

- Работа с одним или двумя дефектными образцами;
- Описание выявленных сенсорных признаков дефекта;
- Указание предполагаемой причины и краткого заключения о пригодности продукции.

Модуль 5. Документирование и интерпретация результатов дегустации

Цель: обучить слушателей корректной фиксации дегустационных данных, их аналитической интерпретации, устному и письменному представлению результатов в профессиональной среде.

Задачи:

- Освоить структуру дегустационного листа, требования к языку и терминологии;
- Развить навык логического анализа органолептической информации и формулирования выводов;
- Обучить основам устной презентации результатов дегустации и ведению дискуссий;
- Научить составлять письменное экспертное заключение с аргументированной оценкой напитка;
- Сформировать единый стиль и культуру представления профессиональных дегустационных данных.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
1	Тема 1. Ведение дегустационных листов: структура, термины, точность формулировок	3	1	2	-
2	Тема 2. Интерпретация органолептических данных: аналитика и выводы	3	1	2	-
3	Тема 3. Презентация и обсуждение результатов дегустации	3	1	2	-
4	Тема 4. Составление экспертного заключения по результатам анализа	3	1	2	-
5	Промежуточная аттестация	2	-	-	Зачет
Итого по модулю		14	4	8	2

Тема 1. Ведение дегустационных листов: структура, термины, точность формулировок

Теория

Назначение дегустационного листа как профессионального инструмента. Основные разделы: внешний вид, аромат, вкус, послевкусие, общая оценка. Требования к терминологии: точность, однозначность, профессиональный язык. Ошибки формулировок и типичные клише, которых следует избегать.

Практика

Заполнение дегустационного листа по образцу (вино и дистиллят). Анализ точности и корректности формулировок. Групповое обсуждение и правка некорректных или размытых выражений.

Тема 2. Интерпретация органолептических данных: аналитика и выводы

Теория

Принципы анализа собранной дегустационной информации: связь дескрипторов с качеством продукта. Переход от описания к оценке. Баланс, сложность, чистота как индикаторы качества. Дифференциация стиля и уровня исполнения продукта.

Практика

Работа с несколькими дегустационными листами: определение уровня продукта по описанию. Группировка напитков по стилю, происхождению и качеству на основе описаний. Формулировка короткого аналитического вывода на основании сенсорных данных.

Тема 3. Презентация и обсуждение результатов дегустации

Теория

Методика устного представления результатов: структура сообщения, акценты. Роль дегустатора в команде: передача информации бару, поварам, поставщикам. Навыки конструктивного обсуждения: как аргументировать, оспаривать, уточнять оценки. Этика и культура дегустационного общения.

Практика

Устная защита результатов дегустации одного образца. Работа в парах или малых группах: обсуждение различий в восприятии и формулировках. Тренировка кратких презентаций перед аудиторией.

Тема 4. Составление экспертного заключения по результатам анализа

Теория

Структура экспертного заключения: цель, вводные данные, описание, выводы, рекомендации. Язык профессиональной оценки: объективность, точность, аргументация. Формальные и неформальные заключения: отличие между документацией для внутреннего и внешнего использования.

Практика

Составление письменного экспертного заключения по результатам «слепой» дегустации. Презентация заключений и их коллективный анализ. Корректировка стиля и структуры текста.

Промежуточная аттестация

Составление письменного дегустационного заключения + устное обсуждение

Содержание:

- Дегустация одного или двух образцов с заполнением полного дегустационного листа;
- Составление профессионального заключения на основе сенсорных данных;
- Устное обоснование выбранных формулировок и выводов в мини-дискуссии.

Модуль 6. Организация и проведение профессиональных дегустаций

Цель: развить у слушателей компетенции в области подготовки, логистики и проведения дегустационных мероприятий с учётом целей, форматов и аудитории.

Задачи:

- Изучить структуру и регламент различных форматов дегустационных мероприятий;
- Научиться подбирать ассортимент, посуду и последовательность подачи образцов;
- Развить культуру поведения в дегустационной среде и соблюдение профессионального этикета;
- Сформировать навыки взаимодействия с аудиторией, комментирования и сопровождения дегустаций;
- Ознакомить с ролями дегустатора и эксперта в профессиональных мероприятиях: конкурсах, винных ужинах, ресторанной практике.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
1	Тема 1. Структура дегустационного мероприятия: последовательность, цели, регламент	3	1	2	-
2	Тема 2. Логистика: выбор ассортимента, посуды, порядок подачи	3	1	2	-
3	Тема 3. Этикет и культура дегустации в профессиональной среде	3	1	2	-
4	Тема 4. Работа с аудиторией: сопровождение, ведение, комментарии	3	1	2	-
5	Тема 5. Роль дегустатора и эксперта на конкурсах, винных вечерах, в ресторане	3	1	2	-
6	Промежуточная аттестация	2	-	-	Зачет

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Виды аудит. учебных занятий		Форма аттестации
			Лекции	Практ. занятия	
<i>Итого по модулю</i>		17	5	10	2

Тема 1. Структура дегустационного мероприятия: последовательность, цели, регламент

Теория

Основные виды дегустационных мероприятий: обучающие, рекламные, сравнительные, профессиональные конкурсы. Этапы подготовки: постановка цели, выбор формата, составление программы. Регламент дегустации: длительность, порядок подачи, правила поведения участников.

Практика

Проектирование дегустационного мероприятия: определение цели, формата и программы. Разработка регламента с учётом особенностей аудитории и ассортимента. Презентация мини-проекта.

Тема 2. Логистика: выбор ассортимента, посуды, порядок подачи

Теория

Принципы подбора ассортимента: стилистика, география, цена, уровень сложности. Требования к посуде, стеклу, температурному режиму, количеству образцов. Очередность подачи в зависимости от типа напитков и цели дегустации.

Практика

Составление дегустационного набора на основе заданной цели. Подбор посуды и оформление дегустационного пространства. Расчёт объёмов, температуры, времени подачи.

Тема 3. Этикет и культура дегустации в профессиональной среде

Теория

Правила поведения участников и ведущего. Вопросы дресс-кода, обращения, реакции на противоположные мнения. Ошибки и нежелательные сценарии поведения. Культура общения в дегустационной среде.

Практика

Ролевая игра: симуляция дегустации с моделированием типичных ситуаций (вежливый спор, некорректный участник, технический сбой и др.). Обсуждение вариантов корректного реагирования.

Тема 4. Работа с аудиторией: сопровождение, ведение, комментарии

Теория

Навыки публичного выступления для дегустатора: чёткость, доступность, эмоциональность. Поддержание внимания, ответы на вопросы, управление таймингом. Подача материала на уровне эксперта без «навязывания вкуса».

Практика

Имитация выступления дегустационного ведущего. Комментирование подачи образца, объяснение терминов, вовлечение аудитории. Получение и анализ обратной связи.

Тема 5. Роль дегустатора и эксперта на конкурсах, винных вечерах, в ресторане

Теория

Функции дегустатора в разных профессиональных контекстах. Работа в дегустационной комиссии: конфиденциальность, беспристрастность, ответственность. Винные ужины и гастрономические мероприятия: соавторство с шефом, образовательная функция. Работа сомелье как постоянного дегустатора.

Практика

Разбор реальных кейсов участия в конкурсах, фестивалях, вечерах. Составление памятки для дегустатора/ведущего. Подготовка короткого выступления в заданной роли (эксперт, сомелье, судья).

Промежуточная аттестация

Проектирование дегустационного мероприятия + защита проекта

Содержание:

- Разработка мини-проекта дегустации (формат, цель, список образцов, порядок подачи, логистика);
- Презентация проекта (устно или в виде слайдов) с аргументацией всех ключевых решений;
- Ответы на уточняющие вопросы преподавателя по этикету, роли ведущего и взаимодействию с аудиторией.

РАЗДЕЛ 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

В ходе реализации дополнительной профессиональной программы «Технологии профессиональной дегустации и сенсорного анализа вин и дистиллятов» применяется промежуточная аттестация по завершении каждого учебного модуля. Аттестация проводится в практико-ориентированной форме и направлена на проверку сформированных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках конкретных тематических блоков.

Итоговая аттестация проводится по образовательной программе в целом и представляет собой комплексное практическое задание, включающее дегустацию винодельческой и дистиллятной продукции, оформление дегустационных листов, составление экспертного заключения и устную защиту результатов анализа.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

На все формы промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются необходимые комплекты контрольно-оценочных средств.

3.1. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дополнительной профессиональной программе – программе повышения квалификации.

Модуль 1. Основы сенсорного анализа и дегустации

1. Письменный тест (теория)

Форма: закрытые и открытые вопросы.

Объем: 10–15 вопросов.

Примеры тестовых заданий:

А. Закрытые (один правильный ответ):

Какой орган чувств первым включается в процесс сенсорной оценки напитка?

а) обоняние

- б) вкус
- в) зрение
- г) осязание

К какому типу дегустации относится оценка продукта без знания его происхождения и марки?

- а) открытая
- б) слепая
- в) сравнительная
- г) обучающая

Б. Открытые (краткий ответ):

3. Назовите три ключевых цели, которые преследует профессиональный сенсорный анализ.

4. В чём заключается явление сенсорной адаптации и как его минимизировать?

Оценка:

- 1 балл за каждый правильный ответ в закрытом вопросе;
- до 2 баллов за каждый открытый ответ (по полноте и точности);
- всего: 15 баллов. Проходной уровень – 10 баллов.

2. Практическое задание: мини-дегустация

Условия:

Каждому слушателю предлагается один стандартный напиток (например, столовое белое или виноподобный безалкогольный образец).

Задача:

- Провести базовую органолептическую оценку;
- Устно описать три аспекта: внешний вид, аромат, вкус;
- Сформулировать краткое итоговое впечатление (без оценки качества).

Оценивается:

Критерий	Баллы
Точность описания внешнего вида	2
Корректность ароматических терминов	3
Полнота описания вкуса	3
Ясность и логичность устного комментария	2
Максимум	10

Итог:

– Общая оценка за модуль складывается из суммы баллов по тесту и практике (максимум 25 баллов);

– Проходной минимум – 16 баллов (64%).

Дополнительно прилагаемые материалы:

- Бланк теста (вариант 1)
- Оценочный лист преподавателя по устному заданию
- Примерная шкала сенсорных терминов (для слушателя)
- Чек-лист подготовки к дегустации (среда, вода, стекло)

Модуль 2. Профессиональная дегустация вин

1. Практическое задание: дегустация двух вин разных стилей

Условия:

Слушателю предоставляются два образца вин (например: белое сухое + красное сухое или белое + розовое, или тихое + игристое).

Слепая дегустация не обязательна, но возможна.

Задание включает:

- Заполнение дегустационного листа на каждый образец (форма включает: цвет, аромат, вкус, послевкусие, общее впечатление);
- Написание свободного описания одного из образцов с аналитическим комментарием.

Оцениваемые элементы и критерии:

1. Заполненный дегустационный лист (по каждому вину):

Критерий	Баллы
Точность и полнота описания цвета	1
Выделение доминирующих ароматических нот	2
Адекватность вкусовой оценки (кислотность, тело, баланс)	3
Корректность терминов и общей структуры	2
Степень обоснованности общей оценки	2
Максимум за 1 лист	10
Итого (2 вина)	20

2. Свободная письменная характеристика одного образца:

Критерий	Баллы
Логичность и связность текста	2
Использование профессиональной лексики	2
Чёткость выделения сенсорных характеристик	2
Обоснованность оценки качества и стиля	2
Умение сделать аналитический вывод	2
Максимум	10

Суммарная оценка:

– Дегустационные листы (2 шт.) – до 20 баллов

– Характеристика (1 шт.) – до 10 баллов

Всего: 30 баллов

Проходной минимум: 18 баллов (60%)

Дополнительно прилагаемые материалы:

- Стандартный бланк дегустационного листа (WSET или OIV, адаптированный)
- Пример описания винного профиля (эталон)
- Оценочный лист преподавателя с развернутыми критериями
- Инструкция по работе с дегустационными шкалами и образцами

Модуль 3. Сенсорный анализ дистиллятов

1. Практическое задание: сравнительная дегустация двух дистиллятов

Условия:

Слушателю предлагаются два образца дистиллятов с различиями по сырью, методу производства или выдержке (например, коньяк vs джин; выдержанный бренди vs водка).

Задание включает: – Проведение дегустации двух образцов;

– Заполнение сравнительной таблицы органолептических характеристик;

– Устная презентация различий с комментарием по производственным и сенсорным факторам.

2. Формат сравнительной таблицы:

Параметр	Образец (название/номер) А	Образец (название/номер) В
Цвет и прозрачность		
Аромат (основные ноты)		
Вкус (сладость, тело, текстура, баланс)		
Жгучесть и мягкость		
Послевкусие		
Примерный тип или происхождение		

Критерии оценки письменной части (таблицы):

Критерий	Баллы
Полнота описания сенсорных характеристик	3
Точность и профессионализм терминологии	2
Способность выделить существенные различия	2
Логичность и структурированность записи	1
Предположение о стиле или происхождении (обоснованное)	2
Итого (письменная часть)	10

3. Устная часть: защита дегустационного анализа

Форма: краткое выступление (2–3 минуты) с ответами на уточняющие вопросы преподавателя.

Оценивается:

Критерий	Баллы
Ясность и логичность устной презентации	2
Уверенность и точность в профессиональной речи	2
Обоснование отличий между образцами	2
Ответы на вопросы преподавателя	2
Умение корректно сформулировать вывод	2
Итого (устная часть)	10

Суммарная оценка:

- Письменная часть (таблица) – до 10 баллов
- Устная часть – до 10 баллов

Всего: 20 баллов**Проходной минимум: 12 баллов (60%)**

Дополнительно прилагаемые материалы:

- Шаблон сравнительной дегустационной таблицы;
- Памятка по ароматическим профилям дистиллятов;
- Методические рекомендации к устной презентации;
- Оценочный лист преподавателя с разбивкой по критериям.

Модуль 4. Дефекты, пороки и ошибки производства

1. Практическое задание: работа с дефектным образцом

Условия:

Слушателю предлагается 1 или 2 образца с типичными дефектами (например, вино с ТСА, окислением, редукцией или дистиллят с фузельными нотами).

Задание включает:

- Проведение дегустации;
- Выявление и описание сенсорных признаков дефекта;
- Формулировка предполагаемой причины и заключения о пригодности продукта.

2. Форма индивидуального диагностического листа:

Этап анализа	Описание слушателя
Визуальные признаки	(цвет, помутнение, осадок и др.)
Ароматические признаки	(отклонения: плесень, окисление, сероводород и др.)
Вкусовые признаки	(избыток кислоты, горечь, сивушность и др.)
Вывод: выявленный дефект	(наименование + краткое обоснование)
Предполагаемая причина	(технологическая, микробиологическая, иная)
Заключение	(пригоден / ограниченно пригоден / брак)

Критерии оценки диагностического листа:

Критерий	Баллы
Полнота сенсорного описания (аромат, вкус, визуально)	3
Корректность выявления дефекта	3
Аргументация предположения о причине	2
Точность и корректность заключения	2
Итого	10

2. Письменное заключение по кейсу (второе задание)

Условия:

Слушателю предоставляется кейс (описание ситуации с партией продукции, жалоба клиента, данные по условиям хранения).

Необходимо на основе предложенных данных и дегустационного опыта составить экспертное заключение (0,5–1 стр.) с рекомендациями.

Оценивается:

Критерий	Баллы
Логика и структура текста	2
Обоснованность выводов и предложений	3
Язык и стиль профессионального заключения	2
Учет интересов потребителя и производителя	1
Способность дать грамотную рекомендацию	2
Итого	10

Суммарная оценка:

- Диагностическая дегустация – до 10 баллов
- Письменное заключение – до 10 баллов

Всего: 20 баллов

Проходной минимум: 12 баллов (60%)

Дополнительно прилагаемые материалы:

- Шаблон диагностического листа;
- Памятка по основным дефектам и сенсорным признакам;
- Образец экспертного заключения;
- Оценочный лист преподавателя по обеим частям.

Модуль 5. Документирование и интерпретация результатов дегустации

1. Практическое задание: заполнение дегустационного листа

Условия:

Слушателю предлагается 1 образец (вино или дистиллят) для индивидуальной дегустации.

Необходимо:

- Заполнить дегустационный лист по всем параметрам (внешний вид, аромат, вкус, послевкусие, общее впечатление);
- Использовать профессиональную лексику и стандарты оформления.

Критерии оценки:

Критерий	Баллы
Точность и полнота описания всех сенсорных параметров	3
Корректность использования профессиональной терминологии	3
Логичность структуры описания	2
Грамотность оформления и завершённость анализа	2
Максимум	10

2. Составление письменного экспертного заключения

Задание:

На основе дегустационного листа составить **письменное заключение** (0,5–1 страница), включающее:

- краткое описание напитка,
- уровень его исполнения,
- назначение (уровень потребителя, гастрономические пары, рынок),
- рекомендации (если уместно).

Критерии оценки:

Критерий	Баллы
Чёткость структуры и логика изложения	2
Грамотность обобщения сенсорных данных	3
Корректность стиля и тональности экспертного заключения	2
Аргументированность оценки и рекомендаций	3
Максимум	10

3. Устная защита дегустационного анализа (по желанию или на выбор)

Задание:

Краткая (до 2 мин.) устная презентация оценки образца, аргументация итоговой оценки, ответы на 1–2 вопроса преподавателя.

Критерии оценки (дополнительные баллы):

Критерий	Баллы
Уверенность и логичность выступления	2
Точность аргументации	2
Ответы на вопросы	1
Итого (дополнительно, по усмотрению)	до 5

Можно использовать как способ повышения итогового балла или формат альтернативной проверки, если письменное задание затруднено.

Суммарная оценка:

- Дегустационный лист – до 10 баллов
- Письменное заключение – до 10 баллов
- (опционально) Устная защита – до 5 баллов

Общий максимум: 20–25 баллов

Проходной минимум: 12 баллов (без учёта устной защиты)

Дополнительно прилагаемые материалы:

- Шаблон дегустационного листа;
- Пример экспертного заключения;
- Таблица дескрипторов и терминов по шкале (для справки);
- Оценочный лист преподавателя с бальной шкалой.

Модуль 6. Организация и проведение профессиональных дегустаций

1. Подготовка мини-проекта дегустационного мероприятия

Задание:

Разработать план дегустационного мероприятия по предложенному сценарию (на выбор или случайным образом):

- Образовательная дегустация (например, для персонала ресторана);
- Презентация новой винной карты;
- Потребительская дегустация в магазине;
- Закрытый вечер для клиентов премиального сегмента.

Проект оформляется в письменной форме (структурировано или в виде слайдов) и должен включать:

Элемент проекта	Обязателен
Цель и формат мероприятия	✓
Аудитория (тип, число участников)	✓
Сценарий и последовательность подачи образцов	✓
Ассортимент (от 4 до 6 наименований, по теме)	✓
Описание места проведения и инвентаря	✓
Роль ведущего и взаимодействие с аудиторией	✓
Бюджет (при необходимости) или логистика поставки	—

Критерии оценки проекта:

Критерий	Баллы
Соответствие структуры проекта заданию	3
Обоснованность ассортимента и логики подачи	3
Учет условий проведения (среда, инвентарь, тайминг)	2
Включение элементов работы с аудиторией	2
Максимум	10

2. Устная защита проекта (презентация)

Формат:

- Краткое (3–5 минут) представление проекта перед преподавателем и группой;
- Ответы на 1–2 уточняющих вопроса: например, о выборе напитков, реагировании на спорную ситуацию, вариантах адаптации сценария.

Критерии оценки:

Критерий	Баллы
Ясность и логичность презентации	2
Уверенность и профессиональный стиль	2
Ответы на вопросы и аргументация решений	2
Учёт специфики аудитории и целей дегустации	2
Элементы креативности / нестандартных решений	2
Максимум	10

Суммарная оценка:

- Проект мероприятия – до 10 баллов
- Защита (устная презентация) – до 10 баллов

Всего: 20 баллов**Проходной минимум: 12 баллов (60%)**

Дополнительно прилагаемые материалы:

- Шаблон структуры дегустационного проекта (формат Word или слайды);
- Чек-лист логистики и условий проведения дегустации;
- Пример оформленного мини-проекта;
- Оценочный лист преподавателя (для защиты и проекта).

3.2. Контрольно-оценочные средства для проведения итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе – программе повышения квалификации.

Структура итоговой аттестации

1. Дегустация двух образцов (вино и дистиллят)

Условия:

Слушателю предлагаются два образца — 1 вино и 1 дистиллят, отличающиеся по типу, стилю или происхождению. Один из образцов может быть дефектным (по решению комиссии).

Задание:

- Провести органолептический анализ каждого напитка;

– Заполнить дегустационный лист по установленной форме (OIV/WSET или внутренний стандарт);

– Зафиксировать ключевые сенсорные характеристики: внешний вид, аромат, вкус, послевкусие, общее впечатление.

Критерии оценки:

Критерий	Баллы
Точность сенсорного анализа (по каждому образцу)	6 (по 3 балла за каждый)
Корректность профессиональной терминологии	2
Заполнение дегустационного листа	2
Итого (по двум образцам)	10

2. Составление письменного экспертного заключения

Форма:

Развернутое заключение по одному из дегустированных напитков (на выбор экзаменатора), объём — 0,5–1 страницы.

Обязательные элементы: – Краткое описание профиля напитка;

– Определение уровня качества;

– Возможные рекомендации по гастрономическому сопровождению или продаже;

– Общая профессиональная оценка пригодности к реализации / целевой аудитории.

Критерии оценки:

Критерий	Баллы
Структурность и логичность текста	2
Обоснованность оценки и выводов	3
Уровень профессионального языка и стиля	3
Практическая применимость рекомендаций	2
Итого	10

3. Устная защита результатов дегустации и заключения

Форма:

Слушатель представляет устно:

– краткий анализ одного образца,

– аргументацию выводов,

– ответы на 2–3 вопроса экзаменационной комиссии (о стиле напитка, дефектах, возможном происхождении, использовании в гастрономии и т.д.).

Критерии оценки:

Критерий	Баллы
Уверенность и логика устного выступления	2
Умение аргументировать выводы	3
Профессиональная речь и терминология	3
Ответы на вопросы комиссии	2
Итого	10

Общая оценка за итоговую аттестацию:

Компонент	Максимум
Дегустация и листы	10 баллов
Экспертное заключение	10 баллов
Устная защита	10 баллов
Всего	30 баллов
Проходной минимум	18 баллов (60%)

Дополнительно прилагаемые материалы:

- Бланк итогового дегустационного листа
- Шаблон экспертного заключения
- Оценочный лист преподавателя / комиссии
- Памятка слушателю: «Как подготовиться к итоговой аттестации»

РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Для реализации программы «Технологии профессиональной дегустации и сенсорного анализа вин и дистиллятов» необходимо следующее оборудование и обеспечение:

- аудитория для проведения теоретических занятий, оборудованная мультимедийным проектором и доской;
- дегустационные столы или отдельные рабочие места;
- профессиональные бокалы ISO для вина и специализированные бокалы для дистиллятов;
- плеватели (spittoons), кувшины с водой, салфетки;
- хлеб/несолёные крекеры или иные нейтрализаторы вкуса;
- холодильное оборудование (для поддержания температурного режима образцов);
- термометры для измерения температуры напитков;
- таблицы и карты ароматов (ароматические колеса).
- ассортимент вин и дистиллятов, необходимый для проведения дегустационных практик (включая типовые образцы и образцы с дефектами);
- образцы с преднамеренно внесёнными отклонениями (для тренировки распознавания дефектов);
- безалкогольные аналоги (при необходимости для отдельных обучающихся).
- рабочие тетради, бланки дегустационных листов, сравнительные таблицы;
- образцы экспертных заключений, листы оценивания, кейсы для анализа;
- инструкции по организации дегустации, справочники по сортам, регионам, методам производства.
- ноутбуки с доступом к интернету;
- презентационное оборудование (проектор, экран, колонки).

4.2. Информационно-методическое обеспечение обучения.

1. Современный подход к органолептической оценке качества вин / В. Е. Струкова, М. М. Бодорев, Л. А. Фадеев [и др.] ; Кубанский государственный технологический университет. – Краснодар : ООО "ПринтТерра", 2019. – 289 с. – ISBN 978-5-6043165-9-7. – EDN UWEXDH.

2 . Пехтерева, Н. Т. Сенсорный анализ пищевых продуктов / Н. Т. Пехтерева, Н. М. Белецкая, Л. А. Догаева. – Белгород : Белгородский университет кооперации, экономики и права, 2016. – 184 с. – ISBN 978-5-8231-0614-6. – EDN XTVPRZ.

4.3. Кадровое обеспечение реализации программы повышения квалификации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. №1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный №20237).

Требования к квалификации. Высшее профессиональное образование и стаж работы в образовательном учреждении не менее 1 года, при наличии послевузовского профессионального образования (аспирантура, ординатура, адъюнктура) или ученой степени кандидата наук - без предъявления требований к стажу работы.