

Основной курс профессионального обучения. Сомелье/кавист

Продолжительность: 47 лекций, 4 зачета, 1 экзамен

Время занятий: 10.00 - 13.00. Дни занятий: понедельник, среда, пятница

Блок	Тема	Преподаватель	весенний курс	осенний курс
			Дата	Дата
Вводные лекции	Вводная лекция. Искусство дегустации. Органолептический анализ.	Ольга Белошицкая-Верлш	16.фев	03.сен
	Факторы, влияющие на стиль и качество вина. Основы ампелографии.	Николай Дедин	19.фев	05.сен
	Производство тихих вин.	Григорий Высоцкий	26.фев	07.сен
	Хранение и подача вина. Винные аксессуары. Эногастрономия.	Ольга Белошицкая-Верлш	28.фев	10.сен
Франция	Франция: особенности классификации, этикетка. Эльзас.	Виктория Ибикус	02.мар	12.сен
	Франция. Долина Луары.	Григорий Высоцкий	05.мар	14.сен
	Франция. Бордо. Правый берег.	Николай Дедин	07.мар	17.сен
	Франция. Бордо. Правый берег.	Николай Дедин	09.мар	19.сен
	Франция. Бордо. Грав. Сотерн.	Наталья Большакова	12.мар	21.сен
	Франция. Долина Роны.	Ольга Белошицкая-Верлш	14.мар	24.сен
	Франция. Лангедок-Руссильон. Юго-Запад. Прованс.	Наталья Большакова	16.мар	28.сен
	Франция. Бургундия. Классификация. Маконне. Божоле.	Николай Дедин	19.мар	01.окт
	Франция. Бургундия. Кот Шалонез. Кот д'Ор.	Николай Дедин	21.мар	03.окт
	Франция. Бургундия. Шабли.	Ольга Белошицкая-Верлш	23.мар	05.окт
	Франция. Шампань. Производство игристых вин.	Виктория Ибикус	26.мар	08.окт
	Зачет по вводной части и Франции.	все преподаватели	28.мар	10.окт
	Германия.	Виктория Ибикус	30.мар	12.окт
	Австрия.	Руслан Деветьяров	02.апр	15.окт
Италия	Италия: история, особенности классификации, сорта винограда, этикетка итальянского вина	Ольга Белошицкая-Верлш	04.апр	17.окт
	Италия. Венето. Ломбардия.	Виктория Ибикус	06.апр	19.окт
	Италия. Фриули. Трентино - Альто-Адидже.	Виктория Ибикус	09.апр	22.окт
	Италия. Пьемонт.	Руслан Деветьяров	11.апр	24.окт
	Италия. Тоскана.	Ольга Белошицкая-Верлш	13.апр	26.окт
	Италия. Юг. Острова.	Ольга Белошицкая-Верлш	16.апр	31.окт
	Италия. Умбрия. Марке. Абруццо Кампания.	Наталья Большакова	18.апр	02.ноя
Испания	Испания: история, особенности классификации, сорта винограда. Риоха.	Николай Дедин	20.апр	05.ноя
	Испания. Кастилия и Леон.	Николай Дедин	23.апр	07.ноя
	Испания. Кастилия и Ла Манча. Галисия.	Наталья Большакова	25.апр	09.ноя
	Испания. Каталония.	Наталья Большакова	27.апр	12.ноя
	Португалия.	Виктория Ибикус	04.май	14.ноя
	Крепленые вина.	Виктория Ибикус	07.май	16.ноя
	Зачет: Германия, Австрия, Италия, Испания, Португалия.	все преподаватели	11.май	19.ноя
Новый Свет	Чили.	Наталья Большакова	14.май	21.ноя
	Аргентина.	Наталья Большакова	16.май	23.ноя
	Россия.	Наталья Большакова	18.май	26.ноя
	Северная Америка: США, Канада.	Ксения Карон	21.май	28.ноя
	ЮАР.	Ксения Карон	23.май	03.дек
	Новая Зеландия.	Григорий Высоцкий	23.май	05.дек
	Австралия.	Григорий Высоцкий	28.май	07.дек
Профессиональный блок	Коньяк. Арманьяк. Кальвадос. Классификация.	Николай Дедин	30.май	10.дек
Крепкие напитки	Виски.	Андрей Шабуров	01.июн	12.дек
	Крепкие напитки. История. Дистилляция и ректификация.	Артём Савин	04.июн	14.дек
	Пиво.	Юлия Гордиенко	06.июн	17.дек
	Зачет по Новому Свету и крепкому алкоголю.	все преподаватели	08.июн	19.дек
	Сервировка и подача вина в ресторане.	Ольга Белошицкая-Верлш	11.июн	20.дек
Работа сомелье и кависта	Составление винной карты.	Руслан Деветьяров	13.июн	21.дек
	Сыры.	Виктория Ибикус	15.июн	24.дек
	Психология продаж. Особенности работы сомелье и кависта.	Андрей Шабуров	16.июн	14.янв
	Чай. Кофе.	Андрей Рочев	18.июн	16.янв
	Основы слепой дегустации.	Ольга Белошицкая-Верлш	20.июн	18.янв
	Зачет: Сервировка и подача вина в ресторане. Карта.	Ольга Белошицкая-Верлш	22.июн	21.янв
Общий экзамен	Экзамен	все преподаватели	25.июн	23.янв