

профессия

# Сомелье/Кавист

любимая работа

в виноторговом бизнесе



ПРОИЗВОДСТВО  
ИМПОРТ  
ОПТОВЫЕ ПРОДАЖИ  
РОЗНИЧНЫЕ ПРОДАЖИ  
РЕСТОРАНЫ/ВИННЫЕ БАРЫ  
АВИА/ЖД  
ВИННЫЙ ТУРИЗМ  
СОПУТСТВУЮЩИЕ ПРОДАЖИ  
МАРКЕТИНГ  
БЛОГИ

## WINEPASS.PRO

ДИСТАНЦИОННЫЙ (ОНЛАЙН) КУРС

много практики:

диплом  
гос. образца

доступ к курсу

личный куратор  
на год

5-7 месяцев

домашние задания  
с проверкой, вебинары,  
45+ дегустационных образцов,  
очная сессия с отработкой навыков,  
создание собственной винной карты

365 дней,  
с обновлениями программы

быстро отвечает на вопросы

в среднем прохождения,  
в зависимости от даты старта

# Чему вы научитесь на курсе

## **Выучите:**

Сорта винограда,  
их географию

## **Освоите:**

Технологию произ-  
водства вина и  
крепких напитков

## **Будете владеть:**

Дегустационной  
системой с практи-  
чески отработан-  
ными навыками

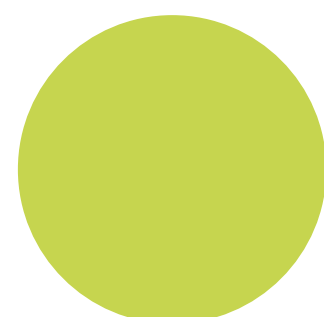
## **Создадите:**

Собственную вин-  
ную карту под ключ,  
которая будет готова  
для внедрения

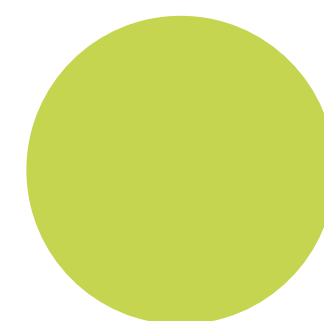
# Чем курс **WINEPASS.PRO** отличается от аналогичных



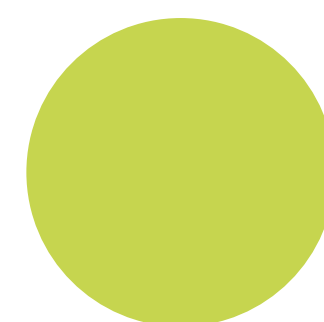
# Как проходит обучение



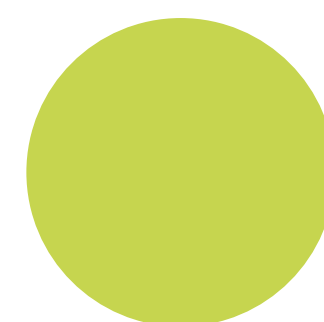
Изучаете интерактивные уроки в удобном темпе между контрольными точками-вебинарами



Выполняете кейсы и домашние задания на отработку теоретических знаний и практических навыков



Вопросы по теме обсуждаете с преподавателем-куратором сразу и на встрече-вебинаре



В конце обучения проходите трёхдневную практическую сессию с интенсивной отработкой дегустационных навыков

Получаете официальный диплом гос. образца об окончании курса



# Программа курса

Подтренинг	N	Урок	Преподаватель	Дата
Организационные	0	Анкета участника		
Организационные	0	Вводная лекция		
Монетизация знаний	1	Как заработать здесь и сейчас	Наталья Большакова	
Вино и крепкий алкоголь	2	Что такое вино? Факторы многообразия стилей вина	Наталья Большакова	
Вино и крепкий алкоголь	3	Хранение и подача вина	Андрей Большанин	
Вино и крепкий алкоголь	4	Сорта винограда	Наталья Большакова	
Вино и крепкий алкоголь	5	Природная среда	Николай Дедин	
Вино и крепкий алкоголь	6	Выращивание винограда	Николай Дедин	
Вино и крепкий алкоголь	7	Классификация вина по цвету. Часть 1. Производство красных вин	Наталья Большакова	
Вино и крепкий алкоголь	8	Классификация вина по цвету. Часть 2. Производство белых и розовых вин	Наталья Большакова	
Вино и крепкий алкоголь	9	Классификация вина по содержанию углекислого газа. Производство игристых вин	Виктория Ибикус	
Вино и крепкий алкоголь	10	Классификация вина по содержанию сахара. Производство сладких вин	Виктория Ибикус	
Вино и крепкий алкоголь		Что такое крепкий алкоголь? Дистилляция и ректификация. Разновидности	Николай Дедин	
	11	крепких спиртных напитков		
Другие страны Европы	12	Эногастрономия. Сочетаемость вина и еды	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	13	Типы и форматы дегустаций	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	14	Винные игры и мероприятия	Николай Дедин	
Монетизация знаний	15	Советы юриста: правильно не начало	Мария Стрельчик	
Вино и крепкий алкоголь вебинар On-line дегустация. Ответы на вопросы.			Наталья Большакова	25.11.2025
Вино и крепкий алкоголь Тест по курсу Вино и Крепкий алкоголь				
Вино и крепкий алкоголь	16	Классификация вина по географии. Старый и Новый Свет	Виктория Ибикус	
Новый Свет	17	Вина Чили	Наталья Большакова	
Новый Свет	18	Вина Аргентины	Наталья Большакова	
Новый Свет	19	Вина ЮАР	Николай Дедин	
Новый Свет	20	Вина Австралии	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	21	От официанта до владельца винного бврв. Как вести социальные сети сомелье, чтобы покупали	Ринат Аслямов	
Новый Свет	22	Вина Новой Зеландии	Виктория Ибикус	
Новый Свет	23	Вина США	Вероника Смирнова	
Новый Свет	24	Ром	Николай Дедин	
Новый Свет	25	Мексиканские напитки. Текила и Мескаль	Николай Дедин	
Монетизация знаний	26	Специализация Винный блогер и как на этом зарабатывать	Татьяна Жбанова	
Новый Свет вебинар On-line дегустация. Ответы на вопросы.			Наталья Большакова	17.12.2025
Новый Свет Тест по курсу Новый Свет				
Франция	27	Франция. Общая характеристика. Классификация. Основные винодельческие регионы.	Наталья Большакова	
Франция	28	Шампань	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	29	Сабраж	Николай Дедин	
Франция	30	Эльзас	Виктория Ибикус	
Франция	31	Долина Луары	Наталья Большакова	
Франция	32	Долина Роны	Виктория Ибикус	
Франция	33	Юг Франции	Андрей Большанин	
Франция	34	Бордо	Николай Дедин	
Франция	35	Бургундия	Николай Дедин	
Франция	36	Коньяк	Николай Дедин	
Франция	37	Арманьяк	Николай Дедин	
Франция	38	Кальвадос	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	39	Винные профессии онлайн	Наталья Большакова	
Франция вебинар On-line дегустация. Ответы на вопросы.			Николай Дедин	13.01.2026
Франция Тест по курсу Франция				
Италия	40	Италия. Общая характеристика. Классификация. Основные винодельческие регионы.	Виктория Ибикус	
Италия	41	Пьемонт	Виктория Ибикус	
Италия	42	Трентино Альто-Адидже	Виктория Ибикус	
Италия	43	Венето и Ломбардия	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	44	Как сомелье проводить винный ужин	Николай Дедин	
Италия	45	Фриули	Виктория Ибикус	
Италия	46	Тоскана	Наталья Большакова	
Италия	47	Центр Италии	Александра Волкова	
Италия	48	Юг Италии	Андрей Большанин	
Италия	49	Острова	Андрей Большанин	
Италия	50	Граппа	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	51	Как зарабатывать винному интроверту	Виктория Ибикус	
Италия вебинар On-line дегустация. Ответы на вопросы.			Виктория Ибикус	03.02.2026
Италия Тест по курсу Италия				
Испания	52	Испания. Общая характеристика. Классификация. Основные винодельческие регионы.	Николай Дедин	
Испания	53	Риоха и Наварра	Николай Дедин	
Испания	54	Кастилия и Леон	Николай Дедин	
Испания	55	Кастилия Ла Манча	Наталья Большакова	
Монетизация знаний	56	Гастрономический и винный туризм	Елена Михайлова	
Испания	57	Галисия и Страна Басков	Наталья Большакова	
Испания	58	Каталония. Часть 1. Кава	Наталья Большакова	
Испания	59	Каталония. Часть 2. Тихие вина	Наталья Большакова	
Испания	60	Андалусия. Херес	Виктория Ибикус	
Испания	61	Хересный бренди	Виктория Ибикус	
Монетизация знаний	62	Продающее резюме	Приглашенный специалист	
Испания вебинар On-line дегустация. Ответы на вопросы.			Большакова Наталья	24.02.2026
Испания Тест по курсу Испания				
Другие страны Европы	63	Португалия. Общая характеристика. Основные винодельческие регионы	Виктория Ибикус	
Другие страны Европы	64	Португалия. Портвейн	Виктория Ибикус	
Другие страны Европы	65	Германия	Виктория Ибикус	
Другие страны Европы	66	Австрия	Виктория Ибикус	
Другие страны Европы	67	Армения	Регина Халикова	
Другие страны Европы	68	Грузия	Регина Халикова	
Другие страны Европы	69	Россия	Наталья Большакова	
Другие страны Европы	70	Виски	Николай Дедин	
Другие страны Европы	71	Зерновые дистилляты	Николай Дедин	
Другие страны Европы	72	Ароматизированные спирты и ликеры	Николай Дедин	
Другие страны Европы	73	Фруктовые дистилляты	Николай Дедин	
Монетизация знаний	74	А что дальше?	Наталья Большакова	
Другие страны Европы вебинар On-line дегустация. Ответы на вопросы.			Виктория Ибикус	17.03.2026
вебинар Создание винной карты			Вероника Вильчик	09.03.2026
Другие страны Европы Тест по курсу Другие страны Европы				
Итоговый тест по курсу WinePass PRO				
Итоговая сессия	день 1	Особенности работы сомелье. Сервис и винная карта	Вероника Вильчик	27.04.2026
Итоговая сессия	день 1	Сервис и Винная карта. Зачет	Вероника Вильчик	27.04.2026
Итоговая сессия	день 2	Дегустационный практикум. Сорта винограда и особенности производства	Наталья Большакова	28.04.2026
Итоговая сессия	день 2	Дегустационный практикум. Вина мира	Виктория Ибикус	28.04.2026
Итоговая сессия	день 3	Дегустационный практикум. Крепкий алкоголь	Николай Дедин	29.04.2026
Итоговая сессия	день 3	Теоретический экзамен	все преподаватели	29.04.2026
Вручение дипломов о профессиональной подготовке (при успешном окончании)				29.04.2026



АКАДЕМИЯВИНА

Образовательный центр винной культуры

профессия

Сомелье/Кавист

# Отрабатываете знания на практике

## **Задания:**

Домашние задания с проверкой и развёрнутой обратной связью от преподавателя

## **Тестирования:**

6 онлайн-тестов на закрепление знаний после теоретических блоков.  
1 итоговый онлайн-тест

## **Дегустация:**

На 6 онлайн-дегустациях (вебинарах) отрабатываем практические дегустационные навыки

## **Винная карта:**

Разработаете собственную винную карту, которую сможете применять в работе



# Документ об окончании

Диплом является документом  
о профессиональной переподготовке

 **АКАДЕМИЯВИНА**  
Образовательный центр винной культуры

Диплом дает право на ведение нового вида  
профессиональной деятельности

Лицензия № \_\_\_\_\_  
выдана Комитетом по образованию  
Правительства Санкт-Петербурга

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Регистрационный номер \_\_\_\_\_  
(место для подписи)

**ДИПЛОМ**  
о профессиональной переподготовке

Настоящий диплом выдан \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

в том, что он(а) с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.  
прошел(а) профессиональную переподготовку в \_\_\_\_\_  
(наименование образовательного учреждения (подразделения) дополнительного профессионального образования)

по \_\_\_\_\_  
(наименование программы дополнительного профессионального образования)

Аттестационная комиссия решением от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.  
удостоверяет право \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

на ведение профессиональной деятельности по специальности \_\_\_\_\_  
(наименование)

Генеральный директор \_\_\_\_\_ /Пурина А.И./

Город: Санкт-Петербург «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.

В результате успешного окончания курса  
вы получаете Диплом государственного об-  
разца.

Образовательная деятельность в  
Академии Вина ведется на основании  
государственной лицензии  
№ Л035-01271-78/00177068 от 26.11.2020г.



# Ваше резюме после прохождения курса WINEPASS.PRO



Сомелье / Кавист  
**Никита Высоцкий**

доход от  
**110 000р**

## Профессиональные навыки

- Профессиональные знания географии и сортов
- Большой дегустационный опыт
- Умею уверенно презентовать вина и свободно рассказывать о них
- Владею опытом создания коммерческих винных карт

Успешно окончил курс WinePass.PRO в Академии Вина и получил Диплом государственного образца



# Почему выбирают нас

## Преподаватели

Практикующие специалисты, опытные сомелье, участники и призёры профессиональных конкурсов, а не блогеры-любители

## Даём уверенность

Наши выпускники говорят с профессионалами рынка на одном языке

## Акцент на практику

Отсутствие «воды» в обучении. Даём навыки для трудоустройства и успешной работы

## Знаем, что нужно лидерам бизнеса

Мы знаем, что ищут в соискателях HR-менеджеры ведущих компаний, потому что работаем с 2006 года