

Калининградский государственный технический университет

Институт агроинженерии и пищевых систем

ВИНОДЕЛИЕ РОССИИ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ВИН НЕКОТОРЫХ ТЕРРУАРОВ

Дополнительная профессиональная программа
(программа повышения квалификации)

Обучение в течение всей жизни - это необходимость, обеспечивающая востребованность на рынке труда



Основные характеристики программы:



Объем программы: 18 ак. часа

**Продолжительность
обучения:** 1 неделя

Документ об окончании: Удостоверение о
повышении
квалификации

Форма обучения: Очная

Режим занятий: Без отрыва от работы
(учебы)

Программа соответствует профессиональному стандарту:

«Сомелье/кавист»

Для кого эта программа?

Программа курса будет интересна специалистам имеющим высшее или среднее профессиональное образование по направлениям технологии переработки сырья растительного происхождения, а также работающим в сфере индустрии питания.

Цель курса: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве дегустатора в области органолептического анализа вин, произведенных в некоторых терруарах Российской Федерации

Задачи курса: Получение знаний и навыков в области проведения органолептических исследований вин, произведенных в некоторых терруарах Российской Федерации

Требования к поступающим и начальная подготовка:

Лица, получающие высшее образование по направлениям группы специальностей «Промышленная экология и биотехнологии», получающих высшее образование или имеющих среднее профессиональное образование



После прохождения обучения Вы будете:

знать:

1. Правила проведения органолептического анализа, использования терминологии оценки ароматов и их дифференциации.
2. Классификации различных видов винодельческой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами.
3. Требования нормативно-технической документации к физико-химическим, микробиологическим и органолептическим характеристикам продукции виноделия.
4. Характеристики различных видов вин. Винные аксессуары и их назначение.

уметь:

1. Применять инструментальные и органолептические методы при оценке потребительских характеристик и показателей качества винодельческой продукции
2. Предоставлять потребителям полную информацию о характеристиках различных видов вин. Декантировать и подавать вина.

владеть:

1. Навыками обслуживания вином
2. Навыками оценки потребительских характеристик и показателей качества винодельческой продукции с применением инструментальных и органолептических методов

Содержание программы

1. Отдельные терруары Кубани
2. Отдельные терруары Крыма
3. Отдельные терруары Долины Дона и другие зоны укрывного виноградарства
4. Отдельные терруары Долины Дона и другие зоны укрывного виноградарства





Автор программы

Титова Инна Марковна

кандидат технических наук, доцент
заведующий кафедрой технологии продуктов
питания ФГБОУ ВО «КГТУ»

Область профессиональных интересов:

проектирование пищевой продукции с
заданными свойствами, технология продуктов
питания, функциональное питание,
персонализированное питание, нутрициология

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись к нам
по телефону или электронной почте

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

e-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

