

5. Содержание учебного плана
дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы
«Основы эногастрономии»

Раздел I. Категории вин

Тема 1.1. Вина по стилям, основные сорта и категории.

Терруары и сорта винограда. Белые и красные категории вин. Особенности портвейна и хереса. Универсальные игристые вина.

Тема 1.2. Сорта винограда и виды вина Старого света.

Терруар, сорта винограда, регионы и виды вина Старого света.

Тема 1.3. Сорта винограда и виды вина Нового света.

Терруар, сорта винограда, регионы и виды вина Нового света.

Раздел II. Средиземноморская и северная диета, принцип терруара в сочетании вина и еды.

Тема 2.1. Особенности Средиземноморской диеты в сочетании с вином.

Понятие «средиземноморская диета. Кухни Южной Италии, Франции, Испании, Греции, Португалии.

Тема 2.2. Особенности Северной диеты в сочетании с вином.

Особенности северной (нордической) диеты. Кухни северных стран-Дании, Финляндии, Исландии, Норвегии, Швеции.

Раздел III. Стилеобразующие элементы застолья и деликатесы в сочетании с винами

Тема 3.1. Качество стейков из говядины, свинины, баранины и их сочетание с винами. Особенности сочетания дичи и вина.

Тема 3.2. Сравнительная характеристика вкуса морской и речной рыбы в сочетании с типом вина. Подача сыров к вину. Деликатесы в сочетании с игристыми и тихими винами.

6. Календарный учебный график

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Раздел I. Категории вин Раздел II. Средиземноморская и северная диета, принцип терруара в сочетании вина и еды.
2 неделя	Раздел III. Стилеобразующие элементы застолья и деликатесы в сочетании с винами

*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.