

**4. Учебно-тематический план**  
дополнительной общеобразовательной (общеразвивающая) программы  
«Основы эногастрономии»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Уровень сложности	Всего, час	в том числе		Формы промежуточной аттестации/ контроля
				Лекции	Практические, лабораторные занятия	
1.	<b>Категории вин</b>	<b>простая</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-
1.1.	Вина по стилям, основные сорта и категории.		2	2	-	-
1.2.	Сорта винограда и виды вина Старого света.		2	-	2	-
1.3.	Сорта винограда и виды вина Нового света.		2	-	2	-
2.	<b>Раздел II. Средиземноморская и северная диета, принцип терруара в сочетании вина и еды</b>	<b>простая</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-
2.1.	Средиземноморская и северная диета, принцип терруара в сочетании вина и еды		2	2	-	-
2.2.	Особенности Средиземноморской диеты в сочетании с вином.		2	-	2	-
2.3.	Особенности Северной диеты в сочетании с вином.		2	-	2	-
3.	<b>Раздел III. Стилеобразующие элементы застолья и деликатесы в сочетании с винами</b>	<b>простая</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-
3.1.	Стилеобразующие элементы застолья и деликатесы в сочетании с винами		2	2	-	-
3.2.	Качество стейков из говядины, свинины, баранины и их сочетание с винами. особенности сочетания дичи и вина.		2	-	2	-
3.3.	Сравнительная характеристика вкуса морской и речной рыбы в сочетании с типом вина. Подача сыров к вину. Деликатесы в сочетании с игристыми и тихими винами.		2	-	2	-
	<b>Итого:</b>		<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	-