



Правила Wine School



0 (95) 276 11 41



goodwine.ua/ru/sommelier-school-school_info



facebook.com/goodwineschool/

1. Максимальное количество студентов в группе – 25 человек.
2. У нас нет опции отработки пропущенного занятия с другой группой (следующим курсом) или индивидуально с преподавателем.
3. Занятия посещаются только тем студентом, который записан в группу. В случае отсутствия студента на занятии, другой человек вместо него на занятие не допускается.
4. Места в аудитории студенты занимают в свободном порядке.
5. Видеозапись занятий запрещена, но разрешается их запись на диктофон.
6. Презентации на экране в PowerPoint формате будут доступны студентам в электронном виде. ДАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЯВЛЯЮТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ

Wine School И НЕ ПОДЛЕЖАТ ДАЛЬНЕЙШЕМУ РАСПРОСТРАНЕНИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЕЗ СОГЛАСОВАНИЯ С Wine School.

7. На занятиях каждому студенту выдается напечатанный в единичном экземпляре набор материалов: алгоритм описания напитков, дегустационная карта.
8. Студенты отвечают за наличие на каждом занятии своих материалов, а также их сохранность.
9. Во время дегустации на столах у студентов стоят специальные емкости для сплевывания (spit tuns). Для полного органолептического анализа алкоголя достаточно ополоснуть им полость рта. Вопрос об употреблении алкоголя или его сплевывании остается на усмотрение студента.
10. Дегустации сопровождаются только свежим хлебом из нашей пекарни.
11. Чтобы не помешать себе, одногруппникам и преподавателям правильно распознавать запахи и вкусы, в дни занятий необходимо:
 - не пользоваться духами
 - за 2 часа до дегустации не пить кофе и не курить
 - отказаться от чрезмерно острой и соленой пищи
12. Студенты приходят на занятия вовремя, а в случае опоздания не отвлекают других.
13. Перед началом занятия студенты переводят телефоны в беззвучный режим