

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Центр непрерывного образования, просвещения
 и научного консультирования в АПК

УТВЕРЖДАЮ:
 Профессор по учебной работе
 А.В. Петух
 « 20 » г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы дополнительного профессионального образования
 «*Виноделие и управление деятельностью службы сомелье*»
 Тип программы: профессиональная переподготовка

Объем учебной нагрузки: 252 час.

Документ по итогам обучения: диплом о профессиональной переподготовке

Форма обучения: очная

с использованием дистанционных образовательных технологий

Наименование	Форма контроля		Итого акад. часов				Итого акад. часов			
	Экзамен	Зачет	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Итого	Лек	ПЗ/ЛЗ	СР
Блок 1. Дисциплины										
Основы виноградарства		1	62	30	32		62	16	14	32
Технологии виноделия и вина регионов мира	1		70	42	28		70	26	16	28
Сервис и обслуживание		1	50	22	28		50	12	10	28
Организация винного бизнеса		1	60	32	28		60	16	16	28
Блок 2. Итоговая аттестация										
Итоговая аттестация	1		10	-	10		10	-	-	10
ИТОГО по программе			252	126	126		252	70	56	126

Начальник отдела разработки программ
 центра непрерывного образования,
 просвещения и научного консультирования в АПК



М.В. Калинская

**Учебный план дисциплины
«Основы виноградарства»**

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Состояние виноградарства и виноделия, особенности специализации отрасли в различных природно-климатических зонах Краснодарского края 1. Состояние виноградарства Краснодарского края 2. Особенности специализации отрасли в различных природно-климатических зонах края	2	-	4
2	Строение и физиологические функции виноградного растения и отдельных его органов 1. Подземная часть куста 2. Надземная часть куста 3. Строение и функции вегетативных органов 4. Строение и функции генеративных органов	2	2	4
3	Влияние почвенных условий на урожай и качество винограда 1. Механический состав почвы 2. Химический состав почвы, карбонатность и засоленность корнеобитаемого слоя 3. Грунтовые воды 4. Влияние разных типов почв на урожай и качество винограда	2	2	4
4	Подбор столовых и технических сортов винограда 1. Направления использования столовых и технических сортов и принципы их подбора 2. Характеристика районированных и перспективных столовых и технических сортов 3. Конвейер столовых и технических сортов винограда	2	2	4
5	Подготовка посадочного материала и посадка виноградника. Уход за молодыми насаждениями. 1. Виды посадочного материала винограда 2. Подготовка посадочного материала к посадке 3. Посадка одно-, двулетних саженцев и черенков 4. Посадка вегетирующих саженцев	2	2	4
6	Создание виноградника путем посадки на постоянное место подвоя, с последующей прививкой глазками или черенками культурных сортов 1. Значение прививки на месте для создания привитых виноградников. 2. Зеленая прививка методами простой копулировки или в	2	2	4

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	расщеп междоузлия зеленого побега. 3. Зеленая прививка методом окулировки вприклад. 4. Прививки в расщеп или полурасщеп в подземный или надземный штампб.			
7	Система видения кустов и создание опор на винограднике 1. Типы систем ведения кустов 2. Характеристика шпалерных систем ведения кустов 3. Одноплоскостная вертикальная шпалера 4. Двухплоскостные шпалеры шпалера	2	2	4
8	Теоретические основы обрезки кустов винограда 1. Цели и задачи обрезки 2. Борьба с продольной полярностью 3. Нагрузка кустов 4. Длина обрезки	2	2	4
Итого		16	14	32

**Учебный план дисциплины
«Технологии виноделия и вина регионов мира»**

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельна я работа
1	История виноделия. Общие понятия в виноделии. 1. Происхождение и развитие виноделия 2. Общие понятия 3. Культурные и экономические аспекты виноделия	2	2	2
2	Оборудование и автоматизация винодельческой продукции. 1. Основные виды оборудования для виноделия 2. Автоматизация процессов виноделия	2		4
3	Технология производства белых, красных, розовых и оранжевых вин. 1. Технология производства белых вин 2. Технология производства белых вин 3. Технология производства белых вин	2	6	2
4	Технология производства шампанского и игристых вин. 1. Методы производства шампанского 2. Технология производства игристых вин	2		2
5	Креплёные вина и крепкие спиртные напитки. 1. Общие понятия 2.Технология производства креплёных вин 3.Технология производства крепких спиртных напитков	2		2
6	Виноделие Нового света (Южной и Северной Америки, Южной Африки, Австралии и Новой Зеландии). 1. История и развитие виноделия Нового света 2. Региональные особенности виноделия 3.Современные тенденции и инновации в виноделии Нового света	2	2	2
7	Виноделие Франции 1. Историческое развитие виноделия 2. Основные винодельческие регионы 3. Классификация и регулирование вин	2		2
8	Виноделие Италии 1. Историческое развитие виноделия 2. Основные винодельческие регионы 3. Классификация и регулирование вин	2		2
9	Виноделие Испании 1. Историческое развитие виноделия 2. Основные винодельческие регионы 3. Классификация и регулирование вин	2	2	2
10	Виноделие других стран Европы (Португалии, Германии, Австрии) 1. Историческое развитие виноделия 2. Основные винодельческие регионы 3. Классификация и регулирование вин	2		2

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельна я работа
11	Виноделие Венгрии, Сербии, Болгарии, Молдовы, Хорватии 1. Историческое развитие виноделия 2. Основные винодельческие регионы 3. Классификация и регулирование вин	2		2
12	Виноделие Армении, Грузии, Абхазии, Азербайджана 1. Историческое развитие виноделия 2. Основные винодельческие регионы 3. Классификация и регулирование вин	2	2	2
13	Виноделие России 1. Историческое развитие виноделия 2. Основные винодельческие регионы 3. Классификация и регулирование вин 4. Современные тенденции и вызовы в российском виноделии	2		2
Итого		26	16	28

**Учебный план дисциплины
«Сервис и обслуживание»**

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Особенности работы сомелье 1. Определение и функции сомелье 2. Взаимодействие с клиентами и персоналом 3. Значение сомелье для ресторанного бизнеса	2	1	8
2	Винный сервис 1. Виды вин и их характеристики 2. Правила подачи и сервировки вина 3. Температура подачи различных типов вин 4. Выбор бокалов для разных сортов вина	2	2	4
3	Методика создания винной карты 1. Что такое винная карта и ее функции 2. Важность винной карты для ресторана или винодельни 3. Различия между винной картой и списком вин	2	2	4
4	Чтение винной этикетки 1. Название вина и производителя 2. Регион и апелласьон (если применимо) 3. Сорт винограда 4. Год урожая (винтаж) 5. Уровень алкоголя	2	2	4
5	Типы и форматы дегустаций 1. Методология дегустации: визуальный, обонятельный и вкусовой анализ 2. Организация дегустационных мероприятий 3. Оценка качества вина: шкалы и критерии. Влияние пищи на восприятие вина	2	2	4
6	Обслуживание клиентов в винодельне 1. Принципы клиентского сервиса в винной индустрии 2. Работа с отзывами и предложениями клиентов 3. Создание уникального клиентского опыта 4. Обучение персонала: навыки общения и продаж	2	1	4
Итого		12	10	28

Приложение 4
к учебному плану
от 04.10.2024

**Учебный план дисциплины
«Организация винного бизнеса»**

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение в винный бизнес 1. История и современное состояние винного рынка 2. Основные игроки: винодельни, дистрибьюторы, розничная торговля.	2	2	2
2	Маркетинговые стратегии в винном бизнесе 1. Брендинг и продвижение винных продуктов 2. Работа с целевой аудиторией и исследование рынка	2	2	2
3	Винный туризм как инструмент продвижения региона 1. Разработка винных маршрутов и туров 2. Влияние винного туризма на локальную экономику	2	2	4
4	Роль сомелье в ресторане и винных барах 1. Функции и задачи сомелье 2. Взаимодействие с клиентами и персоналом	2	2	4
5	Правовые аспекты винного бизнеса 1. Лицензирование и сертификация продукции 2. Международные торговые соглашения и регулирования	2	2	4
6	Тренды и инновации в виноделии 1. Органические и биодинамические вина 2. Влияние технологий на производство и сбыт	2	2	4
7	Вино и цифровая эпоха: влияние блогеров и соцсетей 1. Роль винных блогеров в продвижении 2. Создание и поддержка онлайн-репутации	2	2	4
8	Управление винным портфелем и ценообразованием 1. Создание ассортимента и стратегия ценообразования 2. Способы увеличения прибыли и продаж	2	2	4
Итого		16	16	28