

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «АСТ-
ИНТЕРНЭШНЛ ИНВАЭРОНМЭНТ»**

ООО «АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ ИНВАЭРОНМЭНТ»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «АСТ-ИНТЕРНЭШНЛ
ИНВАЭРОНМЭНТ»



/ Рафаилов Леонид

«06» мая 2026 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА –
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Виноделие России. Как дегустировать, выбирать и различать стили и
регионы российских вин»**

Объем программы (трудоемкость): 27,67 академических часов

Срок освоения программы — 4 учебных недели

**Форма обучения: заочная (с применением дистанционных образовательных
технологий и электронного обучения)**

г. Москва

2026 г.

ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЙ И АКТУАЛИЗАЦИИ

дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации

«Виноделие России. Как дегустировать, выбирать и различать стили и регионы российских вин»

[illegible]

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Виноделие России. Как дегустировать, выбирать и различать стили и регионы российских вин» (далее – программа) является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Виноделие России. Как дегустировать, выбирать и различать стили и регионы российских вин» разработана в соответствии с нормами Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с учетом требований приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», профессионального стандарта «Сомелье / кавист» (утвержденного приказом Министерства труда социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465).

1.2. Категория обучающихся: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.3. Объем программы (трудоемкость): общая трудоемкость 27,67 академических часов.

1.4. Срок освоения программы — 4 учебных недели

1.5. Форма обучения: заочная (с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения).

1.6. Документ, выдаваемый после завершения обучения: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими

формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере продвижения и продажи российских вин, анализа ассортимента, особенностей производства и продвижения российских вин.

2.2. Задачи программы:

1. Формирование знаний об истории и современном состоянии виноделия России, классификации российских вин, этапах и технологии производства, основных винодельческих регионах, типах и стилях российских вин, сортах винограда и их региональном распространении.

2. Формирование навыков анализа российских вин и профессионального описания их органолептических характеристик.

3. Формирование умений по дифференциации и подбору вин исходя из вкусовых предпочтений.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

3.1. Программа направлена на совершенствование и приобретения новых компетенций для эффективной деятельности в сфере обслуживания, выбора, подачи и потребления, а также продвижения российского вина.

3.2. В планируемых результатах обучения отражается связь с требованиями соответствующего профессионального стандарта «Сомелье / кавист» (утвержденного приказом Министерства труда социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 283н) и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465).

3.3. Программа направлена на получение и совершенствование слушателями общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения программы слушатели будут обладать *общими компетенциями* (ОК), включающими в себя способность:

ОК 1. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 2. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 3. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 4. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 5. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения программы слушатели будут обладать *профессиональными компетенциями (ПК)*:

ПК 1. Оценивать ассортимент и особенности российских вин и основных производителей.

ПК 2. Анализировать качество и характеристики российской винодельческой продукции.

ПК 3. Участвовать в формировании и продвижении ассортимента российских вин.

ПК 4. Уметь составлять портфолио ресторана, бара, винотеки по российскому ассортименту

3.3. Планируемым результатом обучения является освоение и совершенствование как теоретических знаний, так и практических умений и навыков

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- основные винодельческие регионы России;
- историю становления и возрождения российского виноделия, современное состояние, статистические данные, классификацию;
- основных производителей и винные хозяйства
- основные типы и стили российских вин;
- основные популярные сорта винограда, выращиваемые в России;

будут уметь:

- различать виды, типы и стили российских вин;
- подбирать вина, исходя из вкусовых предпочтений;

владеть навыками:

- описания и характеристики вкуса вина;
- подбора ассортимента для мероприятий, а также в карты ресторанов, баров, винотек
- презентации вина и винодельни, проводить дегустации для начинающих любителей вина

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации «Виноделие России. Как выбирать,
дегустировать и различать российские вина»**

Цель обучения заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере продаж, презентаций и потребления вина.

Категория слушателей – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 27,67 академических часов.

Форма обучения: заочная (с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения).

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ¹				Форма контроля
		Всего	Видео- лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятель- ная работа	Контроль	
1	Модуль 1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития	3,99	2,66	1,33		
1.1	Тема 1.1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития	2,66	2,66	-		
1.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
2	Модуль 2. Винодельческие регионы России. Крым	4,33	3,00	1,33		
2.1	Тема 2.1. Винодельческие регионы России. Крым	3,00	3,00	-		
2.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
3	Модуль 3. Винодельческие регионы России. Севастополь	4,31	2,98	1,33		
3.1	Тема 3.1. Винодельческие регионы России. Севастополь	2,98	2,98	-		
3.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		

¹ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

4	Модуль 4. Винодельческие регионы России. Кубань > Тамань, Анапа	4,42	3,09	1,33		
4.1	Тема 4.1. Винодельческие регионы России Кубань > Тамань, Анапа	3,09	3,09	-		
4.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
5	Модуль 5. Винодельческие регионы России Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс	4,00	2,67	1,33		
5.1	Тема 5.1. Винодельческие регионы России Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс	2,67	2,67	-		
5.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
6	Модуль 6. Винодельческие регионы России Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы	5,62	4,29	1,33		
6.1	Тема 6.1. Винодельческие регионы России Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы	4,29	4,29	-		
6.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
7	Итоговая аттестация (зачет)	1,00	-	-	1,00	Тестирование
8	Итого	27,67	18,69	7,98	1,00	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

**дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации «Виноделие России. Как выбирать,
дегустировать и различать российские вина»**

Календарный график обучения является примерным, составляется и утверждается для каждой группы.

Срок освоения программы — 4 недели. Начало обучения — по мере набора группы.

Примерный режим занятий: 1-2 раза в неделю по 3-4 академических часа². Итоговая аттестация проводится согласно графику.

² Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

№ п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1.	Модуль 1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития	3,99			
2.	Модуль 2. Винодельческие регионы России. Крым	4,33			
3.	Модуль 3. Винодельческие регионы России. Севастополь		4,31		
4.	Модуль 4. Винодельческие регионы России Кубань > Тамань, Анапа		4,42		
5.	Модуль 5. Винодельческие регионы России Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс			4,00	
6.	Модуль 6. Винодельческие регионы России Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы			5,62	
7.	Итоговая аттестация (зачет)				1,00
8.	ВСЕГО	8,32	8,73	9,62	1,00

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

6.1. Рабочая программа

Модуль 1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития

Цель программы заключается в формировании у слушателей системного представления о развитии российского виноделия, его исторических этапах, современном состоянии отрасли, нормативно-правовой базе, классификации российских вин и актуальных тенденциях развития рынка.

Задачи программы:

1. Формирование знаний об истории становления и развития виноделия в России, основных винодельческих регионах и их особенностях.
2. Формирование представлений о современном состоянии российского винного рынка, статистических показателях производства и потребления вина.

3. Формирование знаний о классификации российских вин, категориях качества и принципах географической идентификации продукции.
4. Формирование понимания законодательного регулирования винодельческой отрасли Российской Федерации.
5. Формирование знаний об актуальных тенденциях, перспективах и направлениях развития российского виноделия и винного туризма.
6. Формирование навыков описания вина и характеристики его вкуса.
7. Формирование умений аргументированно использовать знания о российском виноделии, его истории, классификации, законодательстве и современных тенденциях при продаже, продвижении и презентации российских вин.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся
будут знать:

- основные этапы истории российского виноделия;
- ключевые винодельческие регионы России;
- современное состояние и статистические показатели отрасли;
- классификацию российских вин и категории качества;
- основы законодательства в сфере производства и оборота винодельческой продукции;
- современные тенденции и перспективы развития российского виноделия.

будут уметь:

- ориентироваться в классификации и маркировке российских вин;
- анализировать основные показатели развития винодельческой отрасли;
- различать категории и стили российских вин по региональному и качественному признаку;
- применять знания о российском виноделии в профессиональной деятельности.

владеть навыками:

- описания и характеристики вкуса вина;
- анализа информации о российском винном рынке;
- идентификации основных категорий российских вин;

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ³				Форма контроля
		Всего	Видео- лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятель- ная	Контроль	

³ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

				работа		
1	Модуль 1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития	3,99	2,66	1,33		
1.1	Тема 1.1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития	2,74	2,66	-		
1.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
2	Итого	3,99	2,66	1,33		

Содержание

Вид занятий	Количество часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития		
Лекция	2,66	Тема 1.1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития: • как развивалось виноделие России от первых исторических этапов до современности; • какие винодельческие регионы России являются ключевыми; • как устроен современный российский винный рынок и как меняются показатели производства и потребления вина; • какие категории и классификации существуют у российских вин; • как законодательство Российской Федерации регулирует производство и оборот винодельческой продукции; • почему российское виноделие активно развивается и какие тренды формируют современный рынок; • какую роль российское вино играет в ресторанной индустрии, розничной торговле и винном туризме; • как использовать знания о российском виноделии для аргументированной продажи и продвижения российских вин..
Практическое занятие	1,33	Практическое задание 1.
Всего часов	3,99	

Календарный учебный график

№п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1.	Модуль 1. Виноделие России. История, современность, статистика, классификация, законодательство, тренды развития	3,99			
2.	ВСЕГО	3,99			

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции – дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентируя внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Реализация модуля осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для входа на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технические условия реализации модуля.

Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://my.service.guru/> и <https://www.zoom.com/ru> для проведения онлайн лекций.

Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника

обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее 128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей), ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

Информационные и учебно-методические условия

Список литературы:

Основная литература:

1. Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». — Москва, 2019.
2. «О виноделии и винной торговле в России» Кеппен Петр Иванович - репринт оригинального издания (издательство "Санкт-Петербург. в Типографии Карла Крайя", 1832 год), 2025. – 303 с.
3. Основы виноделия: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 422 с.
4. Жизнь замечательных виноделов. / под ред. Валуйко Г. Г. – Симферополь: ДИАЙПИ, 2008.- 416с.
5. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. — Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.
6. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. – М.: АСТ, Кладезь, 2016. – 312 с.
7. «Винный атлас России» / Шинский П. — Москва: Омега-Л: Metamorphoses, 2026. — 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>
2. Сайт Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) - <https://rvwa.ru/>
3. «Винный гид России» Роскачество - <https://rskrf.ru/vgr/>

6.2. Рабочая программа Модуля 2. Винодельческие регионы России. Крым

Цель программы заключается в формировании у слушателей системных знаний о винодельческом регионе Крым, его природно-климатических особенностях, автохтонных сортах винограда, ведущих винодельческих хозяйствах и их роли в развитии российского виноделия, а также в развитии

профессиональных компетенций, необходимых для продвижения, презентации и продажи российских вин.

Задачи программы:

1. Формирование знаний о географическом положении, климатических условиях и почвенных особенностях винодельческого региона Крым.
2. Формирование представлений об автохтонных и наиболее распространённых сортах винограда Крыма.
3. Формирование знаний об истории ведущих винодельческих хозяйств Крыма, их виноделах, характеристиках хозяйства.
4. Формирование знаний о стилях и особенностях крымских вин, их месте в современном российском виноделии.
5. Формирование умений использовать информацию о регионе, хозяйствах и винах Крыма для аргументированной презентации, продажи и продвижения российских вин.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- географические и климатические особенности винодельческого региона Крым, основные типы почв и их влияние на стиль вина;
- автохтонные и международные сорта винограда, выращиваемые в Крыму;
- изучат ведущие винодельческие хозяйства Крыма;
- основные стили и особенности вин Крыма;
- ключевые факты и особенности, формирующие имидж крымского виноделия;

будут уметь:

- различать стили и особенности вин Крыма;
- определять влияние терруара на характеристики вина;
- использовать знания о регионе и хозяйствах Крыма при консультировании гостей и клиентов;
- аргументированно презентовать и продвигать вина Крыма в профессиональной деятельности;

владеть навыками:

- профессионального описания винодельческого региона Крым, основных хозяйств и стиля их вин;
- презентации ведущих крымских винодельческих хозяйств и автохтонных сортов винограда;
- применения знаний о региональных особенностях в продаже и продвижении российских вин.

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁴				Форма контроля
		Всего	Видео- лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятель- ная работа	Контроль	
1	Модуль 2. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо	4,33	3,00	1,33		
1.1	Тема 2.1. Главное о белых: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Пино Гриджо.	3,00	3,00	-		
1.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
2	Итого	4,33	3,00	1,33		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 2. Винодельческие регионы России. Крым		
Лекция	3,00	Тема 2.1. Винодельческие регионы России. Крым • географические и климатические особенности винодельческого региона Крым, основные типы почв и их влияние на стиль вина; • автохтонные и международные сорта винограда, выращиваемые в Крыму; • ведущие винодельческие хозяйства Крыма; • основные стили и особенности вин Крыма; • ключевые факты и особенности, формирующие имидж крымского виноделия.
Практическое занятие	1,33	Практическое задание 2.
Всего часов	4,33	

Календарный учебный график

№п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1.	Модуль 2. Винодельческие регионы России. Крым	4,33			

⁴ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

2.	ВСЕГО	4,33			
----	-------	------	--	--	--

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции – дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентировав внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Реализация модуля осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для вхождения на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технические условия реализации модуля.

Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://my.service.guru/> и <https://www.zoom.com/ru> для проведения онлайн лекций.

Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее

128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей), ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

Информационные и учебно-методические условия

Список литературы:

Основная литература:

1. Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». — Москва, 2019.
2. «О виноделии и винной торговле в России» Кеппен Петр Иванович - репринт оригинального издания (издательство "Санкт-Петербург. в Типографии Карла Крайя", 1832 год), 2025. — 303 с.
3. «Автохтоны Крыма. Виноград и вино» Захарьин В.А. — Симферополь, ИТ АРИАЛ, 2019. — 236 с.
4. «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК 2026» / Артур Саркисян. — Москва: РБК, 2025. — 800 с. — Твердый переплет. — (Серия: «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК»).
5. «Хороший год: путеводитель по российскому виноделию: рейтинги, винодельни, история, туризм: 2025» / сост. Игорь Сердюк. — Москва: Издательское агентство А2, 2025. — 335–336 с.
6. «Винный атлас России» / Шинский П. — Москва: Омега-Л: Metamorphoses, 2026. — 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>
2. Сайт Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) - <https://rvwa.ru/>
3. «Винный гид России» Роскачество - <https://rskrf.ru/vgr/>

6.3. Рабочая программа

Модуля 3. Винодельческие регионы России. Севастополь

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний о географическом положении, климатических условиях и почвенных особенностях винодельческого региона Севастополь.
2. Формирование представлений о наиболее распространённых сортах винограда региона Севастополь.
3. Формирование знаний об истории ведущих винодельческих хозяйств Севастополя, виноделах, площади и структуре виноградников, сортовом составе, производимых линейках и винах, особенностях производства и направления развития хозяйств.
4. Формирование знаний о стилях и особенностях севастопольских вин, их месте в современном российском виноделии.
5. Формирование умений использовать информацию о регионе, хозяйствах и винах региона Севастополь для аргументированной презентации, продажи и продвижения российских вин.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся
будут знать:

- географические и климатические особенности винодельческого региона Севастополь, основные типы почв и их влияние на стиль вина;
- сорта винограда, выращиваемые в регионе Севастополь;
- изучат ведущие винодельческие хозяйства региона Севастополь;
- основные стили и особенности вин регионе Севастополь;
- ключевые факты и особенности, формирующие имиджа виноделия региона Севастополь;

будут уметь:

- различать стили и особенности вин региона Севастополь;
- определять влияние терруара на характеристики вина;
- использовать знания о регионе и хозяйствах региона Севастополь при консультировании гостей и клиентов;
- аргументированно презентовать и продвигать вина региона Севастополь в профессиональной деятельности;

владеть навыками:

- профессионального описания винодельческого региона Севастополь, основных хозяйств и стиля их вин;
- презентации ведущих севастопольских винодельческих хозяйств;
- применения знаний о региональных особенностях в продаже и продвижении российских вин.

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁵				Форма контроля
		Всего	Видео- лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятель- ная работа	Контроль	
1	Модуль 3. Винодельческие регионы России. Севастополь	4,31	2,98	1,33		
1.1	Тема 3.1. Винодельческие регионы России. Севастополь	2,98	2,98	-		
1.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
2	Итого	4,31	2,98	1,33		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 3. Винодельческие регионы России. Севастополь		
Лекция	2,98	Тема 3.1. Винодельческие регионы России. Севастополь: • географические и климатические особенности винодельческого региона Севастополь, основные типы почв и их влияние на стиль вина; • автохтонные и международные сорта винограда, выращиваемые в регионе Севастополь; • ведущие винодельческие хозяйства региона Севастополь; • основные стили и особенности вин региона Севастополь; • ключевые факты и особенности, формирующие имидж виноделия региона Севастополь.
Практическое занятие	1,33	Практическое задание 3.
Всего часов	4,31	

Календарный учебный график

№п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1	Модуль 3. Винодельческие регионы России. Севастополь		4,31		
2	ВСЕГО		4,31		

⁵ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции – дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентируя внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Реализация модуля осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для входа на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технические условия реализации модуля.

Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://my.service.guru/> и <https://www.zoom.com/ru> для проведения онлайн лекций.

Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее 128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей),

ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

Информационные и учебно-методические условия

Список литературы:

Основная литература:

1. Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». — Москва, 2019.
2. «Автохтоны Крыма. Виноград и вино» Захарьин В.А. – Симферополь, ИТ АРИАЛ, 2019. – 236 с.
3. «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК 2026» / Артур Саркисян. — Москва : РБК, 2025. — 800 с. — Твердый переплет. — (Серия: «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК»).
4. «Хороший год : путеводитель по российскому виноделию : рейтинги, винодельни, история, туризм : 2025» / сост. Игорь Сердюк. — Москва : Издательское агентство А2, 2025. — 335–336 с.
5. «Винный атлас России» / Шинский П. — Москва: Омега-Л: Metamorphoses, 2026. — 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>
2. Сайт Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) - <https://rvwa.ru/>
3. «Винный гид России» Роскачество - <https://rskrf.ru/vgr/>

6.4. Рабочая программа

Модуль 4. Винодельческие регионы России

Кубань > Тамань, Анапа

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний о географическом положении, климатических условиях и почвенных особенностях винодельческого региона Кубань.
2. Формирование представлений о наиболее распространённых сортах винограда региона Кубань.

3. Формирование знаний об истории ведущих винодельческих хозяйств Кубань > Тамань, Анапа, виноделах, площади и структуре виноградников, сортовом составе, производимых линейках и винах, особенностях производства и направления развития хозяйств.
4. Формирование знаний о стилях и особенностях вин региона Кубань > Тамань, Анапа, их месте в современном российском виноделии.
5. Формирование умений использовать информацию о регионе, хозяйствах и винах региона Кубань > Тамань, Анапа для аргументированной презентации, продажи и продвижения российских вин.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- географические и климатические особенности винодельческого региона Кубань и субрегионов Тамань и Анапа, основные типы почв и их влияние на стиль вина;
- сорта винограда, выращиваемые в регионе Кубань и субрегионах Тамань и Анапа;
- изучат ведущие винодельческие хозяйства региона Кубань > Тамань, Анапа;
- основные стили и особенности вин региона Кубань > Тамань, Анапа;
- ключевые факты и особенности, формирующие имиджа виноделия региона Кубань;

будут уметь:

- различать стили и особенности вин региона Кубань;
- определять влияние терруара на характеристики вина;
- использовать знания о регионе и хозяйствах региона Кубань > Тамань, Анапа при консультировании гостей и клиентов;
- аргументированно презентовать и продвигать вина региона Кубань > Тамань, Анапа в профессиональной деятельности;

владеть навыками:

- профессионального описания винодельческого региона Кубань > Тамань, Анапа, основных хозяйств и стиля их вин;
- презентации ведущих кубанских винодельческих хозяйств;
- применения знаний о региональных особенностях в продаже и продвижении российских вин.;

Учебный план

№	Наименование компонентов	Трудоемкость, ак. ч. ⁶				Форма
		Всего	Видео-	Практические занятия /	Контроль	

⁶ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

п/п	программы		лекции/ Вебинары	Самостоятель- ная работа		контроля
1	Модуль 4. Винодельческие регионы России Кубань > Тамань, Анапа	4,42	3,09	1,33		
1.1	Тема 4.1. Винодельческие регионы России Кубань > Тамань, Анапа	3,09	3,09	-		
1.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
2	Итого	4,42	3,09	1,33		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 4. Винодельческие регионы России. Кубань > Тамань, Анапа		
Лекция	3,09	Тема 4.1. Винодельческие регионы России. Кубань > Тамань, Анапа: • географические и климатические особенности винодельческого региона Кубань и субрегионов Тамань и Анапа, основные типы почв и их влияние на стиль вина; • автохтонные, селекционные и международные сорта винограда, выращиваемые в регионе Кубань; • ведущие винодельческие хозяйства региона Кубань > Тамань, Анапа; • основные стили и особенности вин региона Кубань > Тамань, Анапа; • ключевые факты и особенности, формирующие имидж виноделия региона Кубань > Тамань, Анапа.
Практическое занятие	1,33	Практическое задание 4.
Всего часов	4,42	

Календарный учебный график

№п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1	Модуль 4. Винодельческие регионы России. Кубань > Тамань,		4,42		

	Анапа				
2	ВСЕГО		4,42		

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции – дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентировав внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Реализация модуля осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для входа на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технические условия реализации модуля.

Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://my.service.guru/> и <https://www.zoom.com/ru> для проведения онлайн лекций.

Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее 128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей), ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в

том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

Информационные и учебно-методические условия

Список литературы:

Основная литература:

1. «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК 2026» / Артур Саркисян. — Москва: РБК, 2025. — 800 с. — Твердый переплет. — (Серия: «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК»).
2. «Хороший год: путеводитель по российскому виноделию: рейтинги, винодельни, история, туризм: 2025» / сост. Игорь Сердюк. — Москва: Издательское агентство А2, 2025. — 335–336 с.
3. «Винный гид России 2025-2026. Роскачество» / гл. редактор Ю. Урядова. — Москва: ООО РПК «ЗЕТАПРИНТ», 2025. — 448 с.
4. «Винный атлас России» / Шинский П. — Москва: Омега-Л: Metamorphoses, 2026. — 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>
2. Сайт Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) - <https://rvwa.ru/>
3. «Винный гид России» Роскачество - <https://rskrf.ru/vgr/>

6.5. Рабочая программа

Модуль 5. Винодельческие регионы России. Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипис

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

1. Формирование знаний о географическом положении, климатических условиях и почвенных особенностях винодельческого региона Кубань и субрегионов Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипис.

2. Формирование представлений о наиболее распространённых сортах винограда региона Кубань и субрегионов Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс.
3. Формирование знаний об истории ведущих винодельческих хозяйств региона Кубань и субрегионов Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс, виноделах, площади и структуре виноградников, сортовом составе, производимых линейках и винах, особенностях производства и направления развития хозяйств.
4. Формирование знаний о стилях и особенностях вин субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс, их месте в современном российском виноделии.
5. Формирование умений использовать информацию о регионе, хозяйствах и винах субрегионов для аргументированной презентации, продажи и продвижения российских вин.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- географические и климатические особенности винодельческого субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс, основные типы почв и их влияние на стиль вина;
- сорта винограда, выращиваемые в регионе Кубань;
- изучат ведущие винодельческие хозяйства региона субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс;
- основные стили и особенности вин субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс;
- ключевые факты и особенности, формирующие имиджа виноделия региона Кубань;

будут уметь:

- различать стили и особенности вин субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс;
- определять влияние терруара на характеристики вина;
- использовать знания о регионе и хозяйствах субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс при консультировании гостей и клиентов;
- аргументированно презентовать и продвигать вина субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс в профессиональной деятельности;

владеть навыками:

- профессионального описания винодельческого региона Севастополь, основных хозяйствах и стиля их вин;

- презентации ведущих севавтопольских винодельческих хозяйств;
- применения знаний о региональных особенностях в продаже и продвижении российских вин.

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁷				Форма контроля
		Всего	Видео-лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятельная работа	Контроль	
1	Модуль 5. Винодельческие регионы России Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афиц	4,00	2,67	1,33		
1.1	Тема 5.1. Винодельческие регионы России Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афиц	4,00	2,67	-		
1.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
2	Итого	4,00	2,67	1,33		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 5. Винодельческие регионы России. Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афиц		

⁷ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Лекция	2,67	Тема 5.1. Винодельческие регионы России. Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс • географические и климатические особенности винодельческого субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс, основные типы почв и их влияние на стиль вина; • автохтонные и международные сорта винограда, выращиваемые в регионе Кубань; • ведущие винодельческие хозяйства субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс; • основные стили и особенности вин субрегионов Кубани - Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс; • ключевые факты и особенности, формирующие имидж виноделия региона Кубань и ее субрегионов.
Практическое занятие	1,33	Практическое задание 5.
Всего часов	4,00	

Календарный учебный график

№п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1	Модуль 5. Винодельческие регионы России. Кубань > Крымск, Новороссийск, Геленджик, Долина реки Афипс			4,00	
2	ВСЕГО			4,00	

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции – дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентировав внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Реализация модуля осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими

квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для входа на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технически условия реализации модуля.

Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://my.service.guru/> и <https://www.zoom.com/ru> для проведения онлайн лекций.

Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее 128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей), ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

Информационные и учебно-методические условия

Список литературы:

Основная литература:

1. «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК 2026» / Артур Саркисян. — Москва: РБК, 2025. — 800 с. — Твердый переплет. — (Серия: «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК»).
2. «Хороший год: путеводитель по российскому виноделию: рейтинги, винодельни, история, туризм: 2025» / сост. Игорь Сердюк. — Москва: Издательское агентство А2, 2025. — 335–336 с.

3. «Винный гид России 2025-2026. Роскачество» / гл. редактор Ю. Урядова. – Москва: ООО РПК «ЗЕТАПРИНТ», 2025. – 448 с.
4. «Винный атлас России» / Шинский П. — Москва: Омега-Л: Metamorphoses, 2026. — 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>
2. Сайт Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) - <https://rvwa.ru/>
3. «Винный гид России» Роскачество - <https://rskrf.ru/vgr/>

6.6. Рабочая программа

Модуль 6. Винодельческие регионы России.

Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы

Цель программы заключается в получении теоретических знаний и овладении практическими умениями и навыками, обеспечивающими формирование и совершенствование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для эффективной деятельности в сфере обслуживания, подачи и потребления вина.

Задачи программы:

6. Формирование знаний о географическом положении, климатических условиях и почвенных особенностях винодельческого регионов.
7. Формирование представлений о наиболее распространённых сортах винограда.
8. Формирование знаний об истории ведущих винодельческих хозяйств, виноделах, площади и структуре виноградников, сортовом составе, производимых линейках и винах, особенностях производства и направления развития хозяйств.
9. Формирование знаний о стилях и особенностях вин регионов их месте в современном российском виноделии.
10. Формирование умений использовать информацию о регионе, хозяйствах и винах субрегионов для аргументированной презентации, продажи и продвижения российских вин.

Планируемые результаты изучения модуля

В результате освоения программы обучающиеся

будут знать:

- географические и климатические особенности укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов, основные типы почв и их влияние на стиль вина;
- сорта винограда, выращиваемые в укрывных винодельческих регионах России, а также Дагестане, Северной Осетии-Алании, новых регионах;
- изучат ведущие винодельческие хозяйства укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов;
- основные стили и особенности вин укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов;
- ключевые факты и особенности, формирующие имиджа виноделия укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов;

будут уметь:

- различать стили и особенности вин укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов;
- определять влияние терруара на характеристики вина;
- использовать знания о регионе и хозяйствах укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов при консультировании гостей и клиентов;
- аргументированно презентовать и продвигать вина укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов в профессиональной деятельности;

владеет навыками:

- профессионального описания укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, новых регионов, основных хозяйств и стиля их вин;
- презентации ведущих винодельческих хозяйств;
- применения знаний о региональных особенностях в продаже и продвижении российских вин.

Учебный план

№ п/п	Наименование компонентов программы	Трудоемкость, ак. ч. ⁸				Форма контроля
		Всего	Видео- лекции/ Вебинары	Практические занятия / Самостоятель- ная работа	Контроль	
1	Модуль 6. Винодельческие регионы России Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-	5,62	4,29	1,33		

⁸ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

	Алания, новые регионы					
1.1	Тема 6.1. Винодельческие регионы России Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы	4,29	4,29	-		
1.2	Практическое задание	1,33	-	1,33		
2	Итого	5,62	4,29	1,33		

Содержание

Вид занятий	Кол-во часов	Наименование раздела, темы и содержание
Модуль 6. Винодельческие регионы России Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы		
Лекция	4,29	Тема 6.1. Винодельческие регионы России Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы • географические и климатические особенности укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании, основные типы почв и их влияние на стиль вина; • автохтонные и международные сорта винограда, выращиваемые в укрывных винодельческих регионах России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании; • ведущие винодельческие хозяйства укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании; • основные стили и особенности вин укрывных винодельческих регионов России, а также Дагестана, Северной Осетии-Алании; • ключевые факты и особенности, формирующие имидж виноделия регионов.
Практическое занятие	1,33	Практическое задание 6.
Всего часов	5,62	

Календарный учебный график

№п/п	Наименование компонентов программы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1	Модуль 6. Винодельческие регионы России. Укрывные регионы, Дагестан, Северная Осетия-Алания, новые регионы			5,62	
2	ВСЕГО				

Организационно-педагогические условия реализации модуля.

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции – дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентируя внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Реализация модуля осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для входа на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Материально-технические условия реализации модуля.

Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://my.service.guru/> и <https://www.zoom.com/ru> для проведения онлайн лекций.

Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее 128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей),

ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;
- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

Информационные и учебно-методические условия

Список литературы:

Основная литература:

1. «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК 2026» / Артур Саркисян. — Москва: РБК, 2025. — 800 с. — Твердый переплет. — (Серия: «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК»).
2. «Хороший год: путеводитель по российскому виноделию: рейтинги, винодельни, история, туризм: 2025» / сост. Игорь Сердюк. — Москва: Издательское агентство А2, 2025. — 335–336 с.
3. «Винный гид России 2025-2026. Роскачество» / гл. редактор Ю. Урядова. — Москва: ООО РПК «ЗЕТАПРИНТ», 2025. — 448 с.
4. «Винный атлас России» / Шинский П. — Москва: Омега-Л: Metamorphoses, 2026. — 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>
2. Сайт Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) - <https://rvwa.ru/>
3. «Винный гид России» Роскачество - <https://rskrf.ru/vgr/>

7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое задание 1.

Составить хронологическую шкалу из 10-15 ключевых исторических событий российского виноделия. Для каждого события необходимо указать дату или период, краткое описание события и его значение для развития отрасли.

Практическое задание 2.

Подберите 3 автохтонных или локально распространённых сорта винограда Крыма и подготовьте их краткую характеристику. В описании каждого сорта укажите происхождение, историю распространения в регионе, основные особенности выращивания, климатические и почвенные предпочтения, а также характерные органолептические особенности вин, производимых из данного сорта.

Для каждого сорта приведите не менее 3 примеров вин с указанием производителя и полного названия вина. Отметьте стиль вина, категорию, особенности выдержки или технологии производства.

Практическое задание 3.

Подготовить мини-презентацию на тему «Современные тенденции виноделия Севастополя». В презентации необходимо отразить основные направления развития винодельческой отрасли региона на современном этапе. Рекомендуется рассмотреть развитие малых и авторских виноделен, расширение площадей виноградников, использование современных технологий производства, развитие органического и биодинамического виноделия, работу с автохтонными и международными сортами винограда, а также развитие премиального сегмента и энотуризма.

Презентация должна включать 5–7 слайдов с краткими текстовыми тезисами, иллюстративными материалами, картами или схемами. В завершение необходимо сделать краткий вывод о перспективах развития виноделия Севастополя и его роли в современной винодельческой отрасли России.

Практическое задание 4.

Сравнить природно-климатические условия винодельческих зон Тамани и Анапы и определить их влияние на виноградарство и стили производимых вин. В рамках задания необходимо проанализировать географическое положение регионов, особенности рельефа, климатические показатели (температурный режим, количество солнечных дней, уровень осадков, влияние морей и ветров), типы почв и обеспеченность влагой.

На основе изученных данных необходимо выявить основные различия между двумя зонами и определить, какие сорта винограда наиболее характерны и перспективны для каждой из них. Также рекомендуется рассмотреть влияние природных условий на специализацию винодельческих хозяйств, стили вин и развитие отдельных направлений виноделия (тихие, игристые, выдержанные вина и др.).

Результаты работы рекомендуется оформить в виде сравнительной таблицы с последующим кратким аналитическим выводом о преимуществах и особенностях каждого винодельческого региона.

Практическое задание 5.

Сравнить терруар винодельческих зон Крымска, Новороссийска и Геленджика и определить его влияние на особенности виноградарства и стили производимых вин. В рамках задания необходимо проанализировать географическое положение регионов, особенности рельефа, климатические

условия, температурный режим, количество осадков, влияние Черного моря, ветровые нагрузки, экспозицию склонов и типы почв.

Результаты задания необходимо оформить в виде сравнительной таблицы с последующим аналитическим выводом о ключевых особенностях и различиях терруаров Крымска, Новороссийска и Геленджика.

Практическое задание 6.

Подготовить краткое исследование, посвящённое деятельности Александра Потапенко и роли амурских сортов винограда в развитии российского виноградарства. В рамках задания необходимо рассмотреть основные направления селекционной работы Александра Потапенко, цели создания морозоустойчивых сортов винограда и значение амурского винограда для развития укрывного и северного виноградарства России.

Также рекомендуется рассмотреть наиболее известные сорта и гибриды, созданные с использованием амурского винограда, их основные характеристики и современное применение в виноградарстве и виноделии.

8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы аттестации

Программой предусмотрена итоговая аттестация слушателей в виде финального теста.

Для проведения итоговой аттестации разработан фонд оценочных средств, являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса.

Объектами оценивания выступают:

- степень освоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе.

Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения в формах, установленных преподавателем.

Итоговая аттестация — процедура, проводимая с целью установления уровня знаний обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения программы.

Слушатель допускается к итоговой аттестации после изучения разделов и тем программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям соответствующей образовательной программы созданы фонды оценочных средств, включающие методы контроля, позволяющие оценить знания и умения.

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

При освоении программы параллельно с получением среднего профессионального или высшего образования удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа о среднем профессиональном или высшем образовании.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, устанавливаемому организацией.

9. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения разделов и тем программы в объеме, предусмотренном учебным планом программы.

Оценка качества освоения учебной программы проводится в процессе итоговой аттестации в форме зачета посредством прохождения тестирования.

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	Оценка «Зачтено» выставляется слушателю, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу использует его, не допуская существенных неточностей в ответе на тестовые вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов. Не менее 70% правильных ответов при решении итогового теста.
Не зачтено	Оценка «Не зачтено» выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические вопросы или не справляется с ними самостоятельно. Менее 70% правильных ответов при решении итогового теста.

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся внутренний сертификат Школы и удостоверение о повышении квалификации установленного образца (по запросу).

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, устанавливаемому организацией.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Примерные вопросы для тестирования

Итоговое тестирование

Вопрос №1

Какой регион России производит наибольший объём вина?

- Крым
- Ставропольский край
- Краснодарский край
- Ростовская область

Вопрос №2

Когда была введена классификация российских вин?

- 1 апреля 2015
- 31 декабря 2014
- 16 мая 2015
- 1 января 2015

Вопрос №3

Крупнейший по посадкам красный сорт винограда?

- Красностоп
- Мерло
- Саперави
- Каберне Совиньон

Вопрос №4

Какая из виноделен производящих игристые вина лишняя?

- Новый Свет
- Альма Велли
- Вина Арпачина
- Солнечная Долина
- ВК Сатера (ESSE)

Вопрос №5

Какой из перечисленных наш?

- Vitis Rupestris
- Vitis Riparia
- Vitis Labrusca
- Vitis Amurensis

Вопрос №6

Кто из перечисленных виноделов иностранцев в России работает с шампанскими винами?

- Александр Мурузи
- Жорж Блан
- Франк Дюсенер
- Джон Ворончак

Вопрос №7

Какие винодельни не находятся в Долине Дона?

- Вина Бани
- Молчанов
- Нестеров
- Вилла Звезда
- Эльбузд
- Рем Акчурин

Вопрос №8

Его название с тюркского переводится как Черный полковник?

- Кефесия
- Джеват Кара
- Эким Кара
- Бурлюк

Вопрос №9

Название этой винодельни с тюркского переводится как Яблоко?

- Бельбек
- Бурлюк
- Балаклава
- Уппа
- Альма

Вопрос №10

На каких винодельнях не работает (не работал) Алексей Толстой?

- Галицкий и Галицкий
- Шато Пино
- Усадьба Маркотх
- Имение Сикоры

Вопрос №11

Самая большая по посадкам винограда винодельня Крыма это:

- Инкерман
- Массандра
- Солнечная Долина
- Альма Велли
- Золотая Балка

Вопрос №12

Сколько виноделен находится в ЗГУ Нижняя Волга?

- 10
- 12
- 4
- 2

Вопрос №13

Какие из виноделов не работают ни в Крыму ни на Кубани?

- Дмитрий Гусев
- Олег Репин
- Олег Ничвидюк
- Павел Швец
- Алексей Толстой
- Константин Дзитоев

Вопрос №14

Кира Ефимова – владелец и винодел именного этого проекта:

- Голубицкое Эстейт
- Bakla Vines
- Родное Гнездо
- Le K2

- Криница

Вопрос №15

Какие из перечисленных сортов красные?

- Кок Пандас

- Нарма

- Хатма

- Гимра

- Достойный

Вопрос №16

Винодельни Ставрополя, а какая лишняя?

- Батрак

- Темпельхофф

- Феррум

- Саркел

Вопрос №17

У этих виноделен есть собственные бондарни

- Имение Сикоры

- Лефкадия

- Золотая Балка

- Фанагория

- Шумринка

Вопрос №18

Какие винодельни придерживаются принципа «гравитации»?

- Фанагория

- Альма Велли

- Криница

- Сорт

- Мысхако

- Инкерман

- Винный Парк

Вопрос №19

Два крупнейших ЗГУ России по посадкам винограда:

- Крым и Кубань

- Крым и Долина Дона
- Кубань и Дагестан
- Кубань и Долина Дона
- Кубань и Ставрополье

Вопрос №20

Левокумский – автохтонный сорт народной селекции. А где он появился?

- г. Севастополь
- Ставрополье
- Дагестан
- Нижняя Волга
- Долина Дона
- Долина Терека

11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Лекционные занятия проводятся с целью теоретической подготовки слушателей. Цель лекции - дать систематизированные основы знаний по учебной теме, акцентировав внимание на наиболее сложных вопросах темы занятия. Лекция должна стимулировать активную познавательную деятельность слушателей, способствовать формированию самостоятельного мышления.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности излагаемого материала.

Реализация программы осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Обучающимся предоставляется доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, электронной библиотеке, состав которых определяется настоящей программой.

При осуществлении дистанционного обучения слушателям выдаются логин и пароль для входа на образовательную платформу, с помощью которой необходимо будет реализовывать требования программы.

Кадровые (педагогические) условия. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими соответствующее профессиональное образование и отвечающими квалификационным

требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам, в рамках изучаемого цикла.

Форма итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации - зачет посредством прохождения тестирования.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных материалов в объеме, предусмотренном учебным планом.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

12.1. Материально-техническая база образовательной организации оснащена необходимым оборудованием для доступа в интернет по выделенному каналу.

12.2. Образовательная организация имеет необходимое серверное оборудование, обеспечивающее функционирование электронной информационно-образовательной среды, и высокоскоростной канал доступа к электронной информационно-образовательной среде.

12.3. Обучение проводится посредством электронной образовательной среды (платформы) <https://my.service.guru/> и <https://www.zoom.com/ru> для проведения онлайн лекций.

12.4. Для освоения образовательной программы обучающийся должен иметь доступ в сеть интернет, а также персональный компьютер или смартфон. Используемое для обучения программное обеспечение и техника обучающегося должны соответствовать следующим техническим требованиям:

- для персонального компьютера: процессор с частотой работы от 1.5ГГц, Память ОЗУ объемом не менее 4 Гб, Жесткий диск объемом не менее 128 Гб, Монитор от 10 дюймов с разрешением от 1440*900 точек (пикселей), ОС Windows 7+ или Mac OS X от 10.7+, Браузер Google Chrome последней версии.

- для смартфона: операционная система Android версии 5.0 и выше, а также ОС iOS версии 10.0 и выше. оперативная память от 1 гб и выше, экран от 720×1280 и выше, Браузер Google Chrome последней версии.

12.5. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной платформе из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).

12.6. Электронная информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает:

- доступ к настоящей Программе, видеоурокам, конспектам к каждому уроку в виде электронного файла в формате PDF, пошаговым инструкциям и дополнительным материалам;

- формирование электронного архива выполненных работ и тестов обучающегося, в том числе сохранение оценок и комментариев менторов по этим работам и тестам.

12.7. При реализации настоящей Программы с применением исключительно дистанционных образовательных технологий и электронного обучения электронная информационно-образовательная среда образовательной организации дополнительно обеспечивает:

Фиксацию хода образовательного процесса, результатов выполнения домашних практических работ, выполнения тестов, предварительной аттестации и результатов освоения Программы:

- просмотр видеоуроков,
- процедуру оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением исключительно электронного обучения.

12.8. Взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

12.9. Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией лиц, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

12.10. Совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств образовательной организации обеспечивает освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

12.11. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, которое подлежит обновлению при необходимости.

12.12. Реализация настоящей Программы обеспечивается педагогическими работниками и/или лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации Программы на их условиях.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». — Москва, 2019.
2. «О виноделии и винной торговле в России» Кеппен Петр Иванович - репринт оригинального издания (издательство "Санкт-Петербург. в Типографии Карла Крайя", 1832 год), 2025. – 303 с.

3. Основы виноделия: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 422 с.
4. Жизнь замечательных виноделов./ под ред. Валуйко Г. Г. — Симферополь: ДИАЙПИ, 2008.- 416с.
5. Теория и практика дегустации вин. 2-е изд./ Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. — Симферополь: Таврида, 2005. — 232 с.
6. Лучшие вина и виноградники мира: полное руководство для ценителей / Оз Кларк и Маргарет Ранд, Пер. с англ. — М.: АСТ, Кладезь, 2016. — 312 с.
7. «Винный атлас России» / Шинский П. — Москва: Омега-Л: Metamorphoses, 2026. — 192 с.
8. «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК 2026» / Артур Саркисян. — Москва: РБК, 2025. — 800 с. — Твердый переплет. — (Серия: «Гид по российским винам Артура Саркисяна и РБК»).
9. «Хороший год: путеводитель по российскому виноделию: рейтинги, винодельни, история, туризм: 2025» / сост. Игорь Сердюк. — Москва: Издательское агентство А2, 2025. — 335–336 с.
10. «Винный гид России 2025-2026. Роскачество» / гл. редактор Ю. Урядова. — Москва: ООО РПК «ЗЕТАПРИНТ», 2025. — 448 с.
11. «Автохтоны Крыма. Виноград и вино» Захарьин В.А. — Симферополь, ИТ АРИАЛ, 2019. — 236 с

Интернет-ресурсы:

4. Научная электронная библиотека Elibrary - <https://elibrary.ru/>
5. Сайт Ассоциации виноградарей и виноделов России (АВВР) - <https://rvwa.ru/>
6. «Винный гид России» Роскачество - <https://rskrf.ru/vgr/>