

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Центр опережающей  
профессиональной подготовки

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному  
образованию  
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ,  
профессор



\_\_\_\_\_ О.М. Лисова

» марта \_\_\_\_\_ 2026 г.

*Категория обучающихся: лица старше 18 лет, имеющие (получающие) высшее или (и) среднее профессиональное образование*

Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Основы технологии виноделия»

г. Ставрополь, 2026 год

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «**Основы технологии виноделия**» рассмотрена и утверждена учебно-методической комиссией Центра опережающей профессиональной подготовки (протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

Программа реализуется в рамках основных образовательных программ:

- 35.03.04 Агрономия;
- 35.03.05 Садоводство.

Программа разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Работник в области виноградарства и виноделия», утвержденного приказом от 06 сентября 2023 г. № 694н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации; регистрационный № 816, трудовая функция – D/02.5 – Реализация технологического процесса производства винодельческой продукции, необходимые знания:

- особенности применения различных видов винодельческого сырья в технологических процессах;
- показатели качества винодельческого сырья и промежуточных продуктов его переработки;
- виды, способы, режимы брожения при производстве различных видов винодельческой продукции;
- химические, физико-химические и биохимические процессы на разных стадиях приготовления винодельческой продукции;
- методики проведения микробиологических и химических исследований;
- методы и критерии оценки качества виноматериалов.

#### Трудоемкость (16 час)

<b>Контактные,</b> из них:	
- Лекции	6
- Практические, лабораторные и семинарские занятия	6
- Стажировка (если программа полностью в форме стажировки)	-
<b>Самостоятельная работа слушателей</b>	2
<b>Итоговая аттестация</b>	2
<b>ВСЕГО:</b>	16

#### Пояснительная записка

В дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Основы технологии виноделия» представлен теоретический материал по структуре винодельческой промышленности Российской Федерации, классификации вин и основам технологии их производства; рассмотрены методы и критерии оценки качества различных видов винодельческой продукции.

В программе предусмотрено проведение лабораторных и практических занятий по формированию профессиональных навыков в области определения качества различных видов винодельческой продукции химическими, биохимическими, микробиологическими способами.

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу повышения квалификации, должны быть старше 18 лет и иметь (получать) среднее профессиональное или высшее образование.

### **1. Цель реализации программы**

**Цель:** систематизация теоретических знаний и практических навыков по технологическим процессам виноделия, методам оценки качества сырья, материалов и готовой продукции, а также основам микробиологического и химического контроля производства.

### **2. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки, необходимые для получения компетенций, указанных в п.1:

*слушатель должен знать:*

- особенности химического состава сырья и его влияние на выбор технологической схемы переработки;
- нормативные требования к показателям качества сырья;
- виды и способы ведения брожения и их роль в формировании стиля вина;
- нормативную документацию, регламентирующую методы испытаний;

*слушатель должен уметь:*

- проводить технологическую оценку качества сырья для виноделия;
- выбирать оптимальный способ и режим брожения в зависимости от вида сырья и целевого типа продукции;
- отбирать пробы сырья и виноматериалов для анализа;
- оценивать соответствие виноматериалов требованиям нормативной документации по комплексу показателей.

*слушатель должен владеть:*

- методами оценки качества виноматериалов.

**3. Учебный план**  
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«**Основы технологии виноделия**»

**Категория слушателей:** лица старше 18 лет, имеющие (получающие) среднее профессиональное или высшее образование

**Срок обучения:** 16 часов

**Форма обучения:** очная

№ п/п	Наименование разделов / модулей / тем	Всего (час)	Лекции	Практические занятия, лабораторные, семинары	Дистанционное обучение (в том числе)		СРС	Промежуточная / Итоговая аттестация
					Лекции	Практические занятия, лабораторные,		
<b>Раздел 1. Основы технологии виноделия</b>								
1.	Структура винодельческой промышленности Российской Федерации	2	2	-	-	-	-	-
2.	Основы технологии виноделия	4	2	-	-	-	2	-
<b>Раздел 2. Оценка качества винодельческой продукции</b>								
3.	Методы и критерии оценки качества вин	4	2	2	-	-	-	-
4.	Особенности оценки качества отдельных видов винодельческой продукции	4	-	4	-	-	-	-
	Итоговая аттестация	2	-	-	-	-	-	2- Зачёт
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**3.1. Учебно-тематический план**  
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«**Основы технологии виноделия**»

№ п/п	Наименование разделов / модулей / тем	Всего (час)	Лекции	Практические занятия, лабораторные, семинары	Дистанционное обучение (в том числе)		СРС	Промежуточная / Итоговая аттестация
					Лекции	Практические занятия, лабораторные,		
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Основы технологии виноделия</b>							
1.1.	Структура винодельческой промышленности Российской Федерации	2	2	-	-	-	-	-
1.2.	Основы технологии виноделия	4	2	-	-	-	2	-
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Оценка качества винодельческой продукции</b>							
2.1.	Методы и критерии оценки качества вин	4	2	2	-	-	-	-
2.2.	Особенности оценки качества отдельных видов винодельческой продукции	4	-	4	-	-	-	-
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	2 - Зачёт
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	<b>2</b>	<b>2</b>

**3.2. Учебная программа**  
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«**Основы технологии виноделия**»

**Раздел 1. Основы технологии виноделия**

**Тема 1.1. Структура винодельческой промышленности Российской Федерации**

Структура винодельческой промышленности Российской Федерации. Первичное и вторичное виноделие. Классификация вин по различным признакам. Сырьё и материалы для производства вин.

**Тема 1.2. Основы технологии виноделия**

Технологические этапы производства вин. Технология вин (белые, красные, розовые сухие вина, вина с остаточным сахаром). Технология крепленых (ликерных) вин (Портвейн, Мадера, Херес, Мускат, Кагор, Токай).

**Перечень тем для самостоятельной работы слушателей**

Номер темы	Наименование лабораторной работы
1.2.	Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (игристых, жемчужных, шипучих)

## Раздел 2. Оценка качества винодельческой продукции

### Тема 2.1 Методы и критерии оценки качества вин

Нормативная база и процедура оценки качества винодельческой продукции. Физико-химические и микробиологические методы анализа. Балльные системы как итоговая оценка качества вин.

#### Перечень практических, семинарских занятий

Номер темы	Наименование лабораторной работы
2.1.	Микробиологические методы анализа качества вин

### Тема 2.2 Особенности оценки качества отдельных видов винодельческой продукции

#### Перечень лабораторных занятий

Номер темы	Наименование лабораторной работы
2.2.	Особенности оценки качества тихих вин
2.2.	Особенности оценки качества игристых вин

## 4. Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе повышения квалификации допускаются штатные преподаватели вуза (совместители внутренние и внешние) с соответствующей квалификацией преподаваемых дисциплин, а также преподаватели, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг физическим лицом, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и стаж работы не менее 3 лет в сфере преподаваемых дисциплин.

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Ауд. 265	лекция	проектор, компьютер, слайды презентационного материала
Ауд. 265	лабораторные занятия	лабораторная посуда и оборудование, виноматериалы различных видов
Ауд. 265	практические занятия	проектор, компьютер, слайды презентационного материала

### 4.2. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование модуля (раздела, темы)
1 неделя	Раздел 1. Основы технологии виноделия 1.1. Структура винодельческой промышленности Российской Федерации 1.2. Основы технологии виноделия

2 неделя	<p>Раздел 2. Оценка качества винодельческой продукции</p> <p>2.1. Методы и критерии оценки качества вин</p> <p>2.2. Особенности оценки качества отдельных видов винодельческой продукции</p>
----------	--

## 5. Учебно-методическое обеспечение программы

### Раздел 1. Основы технологии виноделия

1. Электронное пособие по дисциплине «Переработка винограда». Романенко Е.С., Сосюра Е.А., Герман М.С., Барабаш И.П., Есаулко Н.А., Селиванова М.В., Айсанов Т.С. Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2018612410, 16.02.2018. Заявка № 2017663545 от 25.12.2017.
2. Электронный УМК по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого света». Романенко Е.С., Миронова Е.А., Есаулко Н.А., Селиванова М.В., Айсанов Т.С., Мильтюсов В.Е., Герман М.С. Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2022684413, 4.12.2022. Заявка № 2022682490 от 24.11.2022.
3. Соболев, Э.М. Технология натуральных и специальных вин: учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 «Технология бродильных производств и виноделие», 655600 «Производство продуктов питания из растительного сырья» / КубГТУ. – Майкоп : ГУРИПП «Адыгея», 2004.-400 с. – (Гр.УМО)
4. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учебное пособие для вузов / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Изда-тельство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05900-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437178>
5. Выращивание винограда для качественного виноделия Ставропольского края : моногр. / Е. С. Романенко, И. П. Барабаш, Н. А. Есаулко, Е. А. Сосюра, М. В. Селиванова, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2017. - 120 с.
6. Общая технология отрасли бродильных производств и виноделия : лаборатор. практикум для студентов вузов очной и заочной формы обучения направления 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", профиль "Технология бродильных производств и виноделие" / сост.: Е. С. Романенко, Н. А. Есаулко, Е. А. Миронова, М. В. Селиванова, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов, М. С. Герман ; Ставропольский ГАУ. - Ставрополь, 2020. - 2,79 МБ.
7. Федеральный закон от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» Режим доступа: <https://vin-souz.ru/wp-content/uploads>

### Раздел 2. Оценка качества винодельческой продукции

1. Куликова Е.М. Сам себе сомелье. Как научиться разбираться в вине с нуля / Елена Куликова. — Москва : Эксмо, 2019. — 184 с.
2. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учеб. пособие [для бакалавров направления «Продукты питания из

растит. сырья»] / Е. С. Романенко, И. П. Барабаш, Е. А. Сосюра, Н. А. Есаулко, М. В. Селиванова, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов, В. А. Гаврилюк ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2017. - 80 с.

3. Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.

4. Нилов, В. И. Химия виноделия : моногр. / В. И. Нилов, И. М. Скурихин. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : Пищевая пром-сть, 1967. - 442 с.

5. ВНИИВиВ «Магарач». Труды. Т. 15 : Виноделие. Техника, технология, химия, физика, микробиология вин, безалкогольных соков и коньяков / под ред. Т. Г. Катарьяна. - М. : Пищепромиздат, 1967. - 280 с.

6. Технология виноделия : учеб.-метод. пособие по проведению лабораторных занятий по дисциплине «Технология отрасли» для студентов очной формы обучения направления подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья / Е. А. Миронова, Е. С. Романенко, М. В. Селиванова, Н. А. Есаулко, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов, М. С. Герман ; Ставропольский ГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2020. - 1,13 МБ.

## **6. Оценка качества освоения программы**

### **6.1 Форма аттестации**

Итоговая аттестация проводится в виде зачёта в форме тестирования.

Слушатель считается аттестованным, если показал освоение планируемых результатов (умения, навыки, компетенции) предусмотренных учебной программой, и на итоговой аттестации ответил на тестовые задания по разделам программы:

От 10 до 4 верных ответов в каждом разделе – «зачтено»

От 3 до 0 верных ответов в каждом разделе – «не зачтено».

### **6.2 Оценочные средства**

#### **Тестовые задания**

#### **Раздел 1. Основы технологии виноделия**

##### **1. Суслom называется**

- а) продукт брожения мезги
- б) неосветленный виноградный сок
- в) виноградный сок
- г) густая масса, полученная в результате дробления винограда

##### **2. Мезгой называется**

- а) продукт брожения сусла или мезги
- б) неосветленный виноградный сок
- в) виноградный сок
- г) густая масса, полученная в результате дробления винограда

**3. По применяемому сырью вина подразделяются на (уберите лишний вариант)**

- а) виноградные вина
- б) ароматизированные вина
- в) плодовые вина
- г) столовые вина

**4. Столовые виноградные вина по содержанию спирта и сахара делятся на (уберите лишний вариант)**

- а) сухие
- б) сухие особые
- в) полусухие
- г) полусладкие

**5. Вина, пересыщенные углекислым газом, подразделяются на (уберите лишний вариант)**

- а) игристые
- б) жемчужные
- в) шипучие
- г) специальные

## **Раздел 2. Оценка качества винодельческой продукции**

**1. Что такое «тело» вина?**

- а) прозрачность и блеск напитка
- б) ощущение плотности и насыщенности на языке, вызванное содержанием спирта, сахара и экстрактивных веществ
- в) высота и интенсивность звука при налипании в бокал
- г) возраст вина (выдержка в бутылке)

**2. Почему бокал для вина держат за ножку, а не за чашу?**

- а) чтобы не оставлять отпечатков пальцев на стенках бокала (эстетика)
- б) это правило этикета, пришедшее из средневековья, чтобы не запачкать перчатки
- в) чтобы тепло руки не нагревало вино, искажая его температуру и аромат
- г) чтобы случайно не раздавить хрупкое стекло

**3. Если в описании вина вы чувствуете ароматы «печеного яблока», «карамели» или «орехов», то какое воздействие на вино это могло оказать?**

- а) выдержка в стали
- б) выдержка в новой дубовой бочке
- в) болезнь вина (пробка)
- г) охлаждение сула

**4. Как называется прозрачный кристаллический осадок, который иногда можно обнаружить на дне бутылки с выдержанным красным вином?**

- а) осадок дрожжей (лизер)
- б) винный камень (тарtrato)

- в) пробковая крошка
- г) признак того, что вино испортилось и замерзло

**5. Если сомелье говорит, что в вине чувствуется тон «петроль» (бензин, керосин), какой сорт винограда перед вами, скорее всего?**

- а) Совиньон Блан
- б) Рислинг
- в) Шардоне
- г) Каберне Совиньон

**Ключ-тест к зачету**

№ вопроса	Правильный ответ
<b>Раздел 1</b>	
1	б
2	г
3	г
4	нет лишних
5	г
<b>Раздел 2</b>	
1	б
2	в
3	б
4	б
5	б

### **7. Список рекомендуемой литературы**

1. Электронное пособие по дисциплине «Переработка винограда» Романенко Е.С., Сосюра Е.А., Герман М.С., Барабаш И.П., Есаулко Н.А., Селиванова М.В., Айсанов Т.С. Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2018612410, 16.02.2018. Заявка № 2017663545 от 25.12.2017.

2. Электронный УМК по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого света». Романенко Е.С., Миронова Е.А., Есаулко Н.А., Селиванова М.В., Айсанов Т.С., Мильтюсов В.Е., Герман М.С. Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2022684413, 4.12.2022. Заявка № 2022682490 от 24.11.2022.

3. Система виноградарства Ставропольского края. Егоров Е.А., Серпуховитина К.А., Петров В.С., Панкин М.И., Нудьга Т.А., Павлюкова Т.П., Жуков А.И., Худавердов Э.Н., Талаш А.И., Воробьева Т.Н., Кудряшова В.В., Гугучкина Т.И., Агеева Н.М. методические рекомендации / Краснодар, 2010.

4. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 «Технология броидильных производств и виноделие», 655600 «Производство продуктов питания из растительного сырья» / КубГТУ.- Майкоп : ГУРИПП «Адыгея», 2004.-400с.- (ГР.УМО).

5. Фараджева Е.Д. Общая технология броидильных производств : учебник для вузов / Е.Д. Фараджева, В.А. Федоров.- М. : Колос, 2002.- 408с.

6. Перспективы развития профессии сомелье в Краснодарском крае / Коновалов Д. В., Бирюков А. П., Стрибижева Л. И., Качаева Н. Ю. // Известия вузов. Пищевая технология. - 2020. - № 5/6. - С. 118-119.

7. Деветьяров, Р. Красностопом по бескультурью [Текст] : советы сомелье: какие вина подавать иностранным туристам / Р. Деветьяров // Гостиничное дело. - 2018. - № 11. - С. 28-31.

8. Винная карта Ставрополя : справ. / отв. рук. С. Н. Лысенко ; Ставропольвиноградпром. - Ставрополь, 2008 (Астериск). - 31 с.

9. Деветьяров Р. Правила виноделов : советы сомелье по составлению винной карты / Р. Деветьяров // Гостиничное дело. - 2020. - № 10. - С. 17-20. -

10. Павленко, И. Г. Конкурентоспособность производителей винодельческой продукции Южного федерального округа: проблемы и направления развития / И. Г. Павленко // Вестник Академии знаний. – 2023. – № 5(58). – С. 248-253.

11. Павленко, И. Г. Особенности развития винодельческой отрасли Российской Федерации и стран мира / И. Г. Павленко // Вестник Северо-Осетинского государственного университета имени К. Л. Хетагурова. – 2023. – № 3. – С. 233-240.

#### **Составители программы:**

Миронова Е.А.,  
канд. т. наук, доцент  
(раздел 1, темы 1.1- 1.2)  
(раздел 2, темы 2.1- 2.2)

  
\_\_\_\_\_

