

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Финансовый университет)

Высшая школа менеджмента и технологий

ОБСУЖДЕНО И ОДОБРЕНО
на Ученом совете институтов и
школ дополнительного
профессионального образования

Протокол № 47
от «19» 02 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по дополнительному
профессиональному образованию



Е.А. Диденко

2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«Экскурсовод по винному и гастрономическому туризму»

Требования к уровню образования слушателей	– лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование; лица, получающие высшее образование или среднее профессиональное образование
Категории слушателей	– граждане, ищущие работу и обратившиеся в органы службы занятости, включая безработных граждан; граждане в возрасте 50 лет и старше; граждане предпенсионного возраста; женщины, находящиеся в отпуске по уходу за ребенком в возрасте до 3-х лет, женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста; – лица, занимающиеся или собирающиеся заниматься предпринимательской деятельностью в сфере туристического бизнеса, – лица, желающие заниматься деятельностью в сфере туризма
Срок обучения	трудоемкость программы 144 часа, 7 недель
Форма обучения	очно-заочная
Режим занятий	не более 8 часов в день

№ № п/п	Наименование модуля	ВСЕГО	В том числе				Самост оятель ная работа *	Форма контроля
			Аудиторные занятия *					
			Всего	из них				
Лекции	Практи ческие занятия							
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Дисциплина 1. Общие вопросы для подготовки экскурсоводов (гидов)	28	16	6	10	12	Выполнение практической работы	
2	Дисциплина 2. Разработка программ экскурсионного обслуживания по винному и гастрономическому туризму – основные принципы, ключевые особенности ведения экскурсий	44	28	8	20	16	Выполнение практической работы	
3	Дисциплина 3. Практический опыт туристической деятельности в винодельнях региона	68	40	12	28	28	Выполнение практической работы	
4	ВСЕГО	140	84	26	58	56		
5	Итоговая аттестация	4	4		4		Защита итоговой работы	
6	Общая трудоемкость программы	144	88	26	62	56		

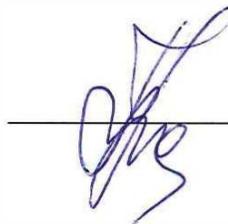
Программа разработана и реализуется экспертами-практиками туристической индустрии России:

Давыдов Вячеслав Александрович, доцент кафедры отечественной и всеобщей истории и муниципального управления ГОУ ВО МО «Государственный социально- гуманитарный университет»;

Струкова Марина Владимировна, директор по туризму ООО «Центр винного туризма Абрау-Дюрсо».

Директор Высшей школы менеджмента и технологий

« 19 » 02 2025 г.

 О.В. Прокудина

* С применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования
«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
 (Финансовый университет)

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
повышение квалификации
«Экскурсовод по винному и гастрономическому туризму»

Категория слушателей: – руководители и специалисты учреждений, организаций и предприятий, руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц, руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц

Срок обучения: – 144 часа, 7 недель

Форма обучения: очно-заочная

№ п/ п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч.		Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия				
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	
1	Дисциплина 1. Общие вопросы для подготовки экскурсоводов. Аттестация.	28	16	6	4			10		12	12	
	Тема 1.1. Методика проведения экскурсии. Составление программы и плана экскурсии	6	4	2	2			2		2	2	
	Тема 1.2. Методика оказания туристических услуг. Оформление экскурсионной документации.	6	4	2	2			2		2	2	

№ п/ п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч.		Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия				
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	
	Тема 1.3. Изучение культурных, исторических особенностей в тур объекте	8	4	2				2		4	4	
	Тема 1.4. Подготовка и проведение аттестации экскурсоводов	6	4	0				2		4	4	
	Промежуточная аттестация	2	0	0				2				Выполнение практической работы
2	Дисциплина 2. Разработка программ экскурсионного обслуживания по винному и гастрономическому туризму – основные принципы, ключевые особенности ведения экскурсий	44	22	8	4			20	2	16	16	
	Тема 2.1. Цели и задачи винного и гастрономического туризма в России: патриотизм и здоровье нации.	6	4	2	2			2		2	2	
	Тема 2.2. Законодательное и нормативное регулирование винного и гастрономического туризма в России.	6	2	0				4		2	2	

№ п/ п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч.		Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия				
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	
	Тема 2.3. История, современные тенденции и различные виды винного и гастрономического туризма в России. Основные винодельческие регионы России.	6	4	2	2			2		2	2	
	Тема 2.4. Искусство дегустации вин. Органолептическая оценка вина.	6	2	2				2		2	2	
	Тема 2.5. Этапы разработки винного тура с учетом специфики местности	8	4	0				4		4	4	
	Тема 2.6. Продвижение туристических услуг в социальных сетях	6	2	2				2		2	2	
	Тема 2.7. Рейтинги и гиды, система оценок качества вина	4	4	0				2	2	2	2	
	Промежуточная аттестация	2	0					2				Выполнение практической работы
3	Дисциплина 3. Практический опыт	68	32	12	4			28		28	28	

№ п/ п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч.		Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия				
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	
	туристической деятельности в региональных винодельнях.											
	Тема 3.1. Региональные терруары	10	6	2	2			4		4	4	
	Тема 3.2. Традиционные региональные вина	10	4	2				4		4	4	
	Тема 3.3. Биодинамическое виноделие	10	6	2	2			4		4	4	
	Тема 3.4. Промышленное виноделие и подвалы	8	4	0				4		4	4	
	Тема 3.5. Современные винодельни (новые хозяйства, натуральные вина)	10	4	2				4		4	4	
	Тема 3.6. Шампанские вина региона (классический метод и метод Шарма).	8	4	2				2		4	4	
	Тема 3.7. Винный этикет и работа с клиентами	10	4	2				4		4	4	

№ п/ п	Наименование дисциплин (модулей, курсов), разделов, тем	Срок освоения / трудоемкость		Контактные часы, в.т.ч. с применением ДОТ						СРС, ч.		Формы контроля
				лекции		лабораторные работы		практические и семинарские занятия				
		Всего, ч.	из них с ДОТ, ч / (%)	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	Всего, ч	из них с ДОТ, ч	
	Промежуточная аттестация	2	0					2				Выполнение практической работы
	Всего	140	70	26	12			58	2	56	56	
	Итоговая аттестация	4	2					4	2			Защита итоговой работы
	Итого	144	72 50%	26	12			62	4	56	56	

*Промежуточная аттестация по модулю/дисциплине программы является обязательным требованием для ДПП ПП.

Директор Высшей школы
менеджмента и технологий



О.В. Прокудина