

**Учебно-тематический план программы
профессиональной переподготовки**

№ п/п	Наименование темы	Трудоемкость программы в часах	Контактная работа ¹			Самостоятельная работа	Форма контроля
			всего часов	из них			
				лекции	практически е занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Дисциплина 1. Государственная политика и правовое регулирование в области виноградарства и виноделия в Российской Федерации	12	4	4	-	8	Зачет
2.1	Тема 1.1. Основные регулирующие документы: ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» от 27.12.2019 № 468-ФЗ; ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995 № 171-ФЗ.	6	2	2	-	4	
2.2	Тема 1.2. Технический регламент ЕАЭС «О безопасности алкогольной продукции», Гражданский кодекс РФ, Регулирование деятельности на региональных уровнях.	6	2	2	-	4	
2.	Дисциплина 2. «Налоги и налогообложение в секторе виноградарства и виноделия»	18	6	6	-	12	Зачет
2.1	Тема 2.1. Принципы налогообложения аграрного сектора, отечественная практика. Акцизы.	6	2	2	-	4	

¹ С применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

2.2	Тема 2.2. Специальные налоговые режимы, применяемые субъектами винного бизнеса. Освобождение от основных налогов, которые уплачивают предприятия с общим налоговым режимом, при применении ЕСХН.	6	2	2	-	4	
2.3	Тема 2.3. Процедура перехода на систему налогообложения для сельскохозяйственных товаропроизводителей.	6	2	2	-	4	
3.	Дисциплина 3. «Технологии виноградарства»	48	24	8	16	24	Зачет
3.1.	Тема 3.1. Схема функционирования и возможные структуры современного предприятия по выращиванию винограда и производству винодельческой продукции из него.	12	6	2	4	6	
3.2.	Тема 3.2. Сорты винограда. Особенности регионов. Посадка, размножение, уход и защита винограда.	12	6	2	4	6	
3.3.	Тема 3.3. Сбор, переработка, хранение и транспортировка винограда.	12	6	2	4	6	
3.4.	Тема 3.4. Сортовые, экологические и агротехнические факторы влияния на процесс формирования качества винодельческой продукции.	12	6	2	4	6	
4.	Дисциплина 4. Технология производства винодельческой продукции»	54	26	10	16	28	Зачет
4.1	Тема 4.1. Технологические приемы, операции и этапы производства винодельческой продукции.	12	6	2	4	6	
4.2	Тема 4.2. Химия вина.	12	6	2	4	6	
4.3.	Тема 4.3. Влияние элементов технологии производства на качество продукции.	12	6	2	4	6	
4.4.	Тема 4.4. Использование современных технологии для переработки производства винодельческой продукции.	12	6	2	4	6	

4.5.	Тема 4.5. Упаковка и транспортировка готовой продукции	6	2	2	-	4	
5.	Дисциплина 5. «Лабораторный анализ винодельческой продукции»	28	12	4	8	16	Зачет
5.1	Тема 5.1. Классификация технологического оборудования винодельческих предприятий	14	6	2	4	8	
5.2	Тема 5.2. Методы и способы проведения лабораторного анализа исследования качества виноградных вин	14	6	2	4	8	
6.	Дисциплина 6. «Основы дегустации и органолептический анализ винодельческой продукции»	36	18	6	12	18	Зачет
6.1.	Тема 6.1. Сенсорная характеристика как составляющая качества винодельческой продукции.	12	6	2	4	6	
6.2.	Тема 6.2. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции.	12	6	2	4	6	
6.3.	Тема 6.3. Система организации и проведения сенсорного анализа.	12	6	2	4	6	
7.	Дисциплина 7. Менеджмент в виноградарском и винодельческом бизнесе»	14	8	4	4	6	Зачет
7.1.	Тема 7.1. Экономика предприятия для менеджеров.	6	6	2	2	2	
7.2.	Тема 7.2. Анализ внешнего окружения организации.	8	4	2	2	4	
8.	Дисциплина 8 «Современный маркетинг в виноградарстве и виноделии»	18	10	4	6	8	Зачет
8.1.	Тема 8.1. Современные подходы к разработке маркетинговой стратегии.	6	4	2	2	2	
8.2.	Тема 8.2. Маркетинговые исследования винной индустрии. - Анализ винного рынка. Внутренний маркетинг.	8	4	2	2	4	
8.3.	Тема 8.3. Интернет-маркетинг	4	2	-	2	2	
9.	Дисциплина 9. «Бренд-менеджмент в винной индустрии»	8	4	2	2	4	Зачет
9.1.	Тема 9.1. Индивидуальность винного бренда. Ценность	8	4	2	2	4	

	винного бренда. Концепции управления брендами.						
10.	Практикум: посещение виноградников виноделен Юга России	16	16		16		Зачет
10.1.	Тема 10.1. Работа бондарни. Сырье для производства дубовых бочек, технология производства дубовой клепки, сборки и обжига бочки.	4	4		4		
10.2.	Тема 10.2. Технологии выращивания винограда и первичная переработка сырья	6	6		6		
10.3	Тема 10.3 Технологии ферментации, выдержки и розлива вина	6	6		6		
10.	Практикум: посещение предприятий винной продукции/виноделен	16	16		16		Зачет
10.1.	Тема 10. 1. Технологии переработка сырья на этапе поступления в производство	8	8		8		
10.2.	Тема 10.2 Технологии ферментации, выдержки и розлива вина	8	8		8		
	Всего	252	128	48	80	124	
	Итоговая аттестация	4	4	-	4	-	защита итогового практического задания
	Общая трудоемкость программы	256	132	48	84	124	-