



Федеральное агентство по рыболовству
Федерального государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)
«ВИНОДЕЛИЕ РОССИИ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ВИН
ОТДЕЛЬНЫХ ТЕРРУАРОВ»

Нормативный срок освоения – 18 ч.

Разработчик: кафедра технологии продуктов питания

Автор: канд. техн. наук, доцент Титова И.М.

г. Калининград, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	5
3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	5
4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	6
4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	6
4.2 Организация образовательного процесса.....	6
4.3 Кадровое обеспечение.....	7
4.4 Методические рекомендации по реализации программы.....	7
5. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ.....	7

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «О профессиональном образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Специалисты в области виноделия и сомелье востребованы в сфере производства продукции из винограда, а также предоставлении услуг по составлению и реализации винной карты на предприятиях индустрии питания и торговли различных форм собственности. Обеспечение продовольственной безопасности страны способствовало развитию производства и открытию новых предприятий. Квалифицированный технолог и/или сомелье обладает знаниями в области современных подходов к процессам органолептической оценки и организации дегустации винодельческой продукции на предприятиях индустрии питания и предприятиях торговли, а также навыками организации и проведения органолептической оценки продукции. Данная программа полностью соответствует профессиональным стандартам «Работник в области виноградарства и виноделия», утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 06.09.2023 № 694н, «Сомелье/кавист» утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 283н и Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041 и зарегистрированный в Минюсте России 09.09.2020 г., регистрационный № 59718 (с дополнениями и изменениями).

Завершается программа итоговой аттестацией в форме итогового тестирования. Калининградский государственный технический университет владеет всем необходимым для подготовки квалифицированных дегустаторов винодельческой продукции, занятия проводят ведущие преподаватели кафедры технологии продуктов питания.

Цель: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве специалиста в области органолептической оценки российских вин на предприятиях различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм

Задачи: Получение знаний и навыков в области организации и проведения органолептической оценки российских вин

Категория Лица, имеющие или получающие высшее образование или среднее
слушателей: профессиональное образование

Срок освоения: 18 ч.

Режим занятий: без отрыва от производства

Форма обучения Очная с использованием дистанционных форм

Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.

В результате освоения настоящей программы слушатель будет обладать знаниями, умениями и способностями выполнять трудовые действия, являющимися содержанием трудовых функций, которые предусмотрены профессиональными стандартами «Работник в области виноградарства и виноделия», утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 06.09.2023 № 694н, «Сомелье/кавист» утвержденному приказом Министерства труда и социальной

защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 283н. Таким образом, компетентностный профиль программы будет определяться следующими привязанными к трудовым функциям трудовыми действиями, знаниями и умениями.

Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения, в соответствии с профессиональным стандартом:

«Работник в области виноградарства и виноделия», утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 06.09.2023 № 694н, «Сомелье/кавист» утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 283н

Е. Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных и полуавтоматизированных технологических линиях

Трудовая функция: Выполнение опытно-экспериментальной работы в области производства винодельческой продукции - Е/02.6

Трудовое действие: Оценка потребительских характеристик и показателей качества винодельческой продукции с применением инструментальных и органолептических методов

Умение: Применять инструментальные и органолептические методы при оценке потребительских характеристик и показателей качества винодельческой продукции.

Знание: Правила проведения органолептического анализа, использования терминологии оценки ароматов и их дифференциации. Классификации различных видов винодельческой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами. Требования нормативно-технической документации к физико-химическим, микробиологическим и органолептическим характеристикам продукции виноделия.

Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения, в соответствии с профессиональным стандартом:

«Сомелье/кавист» утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 283н

А. Оказание услуг по обслуживанию гостей вином, прочими напитками

Трудовая функция: Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками – А /03.4

Трудовое действие: Предоставление потребителям полной информации о характеристиках различных видов вин. Декантирование и подача вина.

Умение: Владеть навыками обслуживания вином

Знание: Характеристики различных видов вин. Винные аксессуары и их назначение.

В соответствии с ФГОС ВО направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041 и зарегистрированный в Минюсте России 09.09.2020 г., регистрационный № 59718 (с дополнениями и изменениями):

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.

2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название модуля	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Виноделие России. Органолептический анализ вин отдельных терруаров	18	4	6	8	Промежуточное тестирование
	Итоговая аттестация					Итоговое тестирование
		18	4	4	8	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

№ учебного дня с начала обучения												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
				×	×	×	×	×	×	×	×	×

□ – учебная неделя;

А – промежуточная аттестация;

И – итоговая аттестация;

× – нет недели

3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

3.1.1 Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Виноделие России.					
1.1	Отдельные терруары Кубани.	4	0,5	1,5	2	
1.2	Отдельные терруары Крыма.	4	0,5	1,5	2	Тест по виноделию Кубани
1.3	Отдельные терруары Долины Дона и другие зоны укрывного виноградарства.	4	0,5	1,5	2	Тест по виноделию Крыма
1.4	Отдельные терруары Дагестана, Ставропольского края, Северной Осетии.	6	0,5	1,5	4	Тест по виноделию Долины Дона
	Итого	18	4	6	10	Итоговый тест

3.1.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Отдельные терруары Кубани.

История винодельческого развития региона. ЗГУ (защищенное географическое указание), ЗНМП (защищенное наименование места происхождения) и другие классификации терруаров. Локомотивные и малые производители региона. Сорта винограда. Сервировка вина.

Тема 2. Отдельные терруары Крыма.

История винодельческого развития региона. ЗГУ, ЗНМП и другие классификации терруаров. Сорта винограда. Способы производства игристых вин.

Тема 3. Отдельные терруары Долины Дона и другие зоны укрывного виноградарства.

История и перспективы винодельческого развития таких регионов. Особенности виноделия и виноградарства в укрывной зоне. ЗГУ, ЗНМП и другие классификации терруаров. Сорта винограда. Безалкогольные вина, технология производства и техника продаж.

Тема 4. Отдельные терруары Дагестана, Ставропольского края, Северной Осетии.

История и перспективы винодельческого развития этих регионов. Особенности виноделия и виноградарства. ЗГУ, ЗНМП и другие классификации терруаров. Сорта винограда. Оранолептика вина.

3.1.3 Промежуточная аттестация по дисциплине

В соответствии с локальным нормативным актом

3.1.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Материально-техническая база

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Теоретические занятия проходят в аудитории, оснащенной мультимедийной техникой. Лабораторные работы проводятся в специализированной лаборатории (кабинет подготовки сомелье). Лаборатория оснащена следующим специальным оборудованием; столы, шкаф холодильный специализированный для хранения вина, декантеры, бокалы, посуда и т.п.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и противопожарным нормам.

Реализация ППП обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практических заданий с использованием персональных компьютеров.

4.2 Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

К реализации привлекается учебно-вспомогательный персонал, для обеспечения организационной поддержки лабораторного практикума.

4.4 Методические рекомендации по реализации программы

При реализации программы необходимо руководствоваться утверждёнными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам». Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений в области технологии производства продукции общественного питания.

5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Итоговая аттестация (итоговое тестирование) включает проверку теоретических и практических знаний и умений в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство установленного образца.

Обучающийся сдал итоговую аттестацию если тест по проверке теоретических знаний пройден успешно и количество правильных ответов составляет не менее 65%.

Зам. Директора ИАПС по ДО и ПП



Н.А. Фролова