



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Овчинников Д.Е.
«29» августа 2025 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации

Технология виноделия

Самара 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы
 - 1.1. Цель реализации программы
 - 1.2. Нормативная правовая база
 - 1.3. Планируемые результаты обучения
 - 1.4. Категория слушателей
 - 1.5. Форма и продолжительность обучения, срок освоения
 - 1.6. Документ о квалификации
2. Организационно-педагогические условия реализации программы
 - 2.1. Кадровое обеспечение
 - 2.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение программы
3. Содержание программы
 - 3.1. Календарный учебный график
 - 3.2. Учебный план
4. Рабочие программы дисциплин, формы аттестации и оценочные материалы
 - 4.1. Рабочая программа дисциплины «Технология виноделия»
 - 4.1.1. Содержание дисциплины
 - 4.2. Рабочая программа дисциплины «Санитарные нормы и правила на винодельческих предприятиях»
 - 4.2.1. Содержание дисциплины
5. Программа итоговой аттестации
 - 5.1. Содержание итоговой аттестации, форма аттестации и критерии оценивания
 - 5.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Цель: актуализация и формирование у слушателей необходимых профессиональных знаний и умений соответствующего уровня квалификации в области профессиональной деятельности по технологии виноделия.

1.2. Нормативная правовая база

Программа разработана на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- письма Министерства образования и науки РФ от 30 марта 2015 г. № АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей»;
- письма Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2015 г. № ВК-1032/06 «О направлении методических рекомендаций»;
- письма Министерства образования и науки РФ от 21 апреля 2015 г. № ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ»;
- профессионального стандарта 13.021 «Работник в области виноградарства и виноделия», утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 6 сентября 2023 г. № 694н;
- Устава Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный технический университет», утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20.12.2018 г. № 1216.

1.3. Планируемые результаты обучения

Таблица 1.1

Код и наименование компетенции	Нормативный документ (название, реквизиты), на основании которого сформулирована компетенция), данные анализа рынка труда
ПК-1. Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на технологических линиях	Профессиональный стандарт 13.021 «Работник в области виноградарства и виноделия», утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 6 сентября 2023 г. № 694н
ПК-2. Реализация технологического процесса производства винодельческой продукции	

Таблица 1.2

ПК-1		
Знания	Умения	Практический опыт
Знать Основы технологии производства виноматериалов	Уметь Эксплуатировать технологическое и вспомогательное оборудование, применяемое в производстве	Владеть Навыками проведения технологических операций по переработке винограда, получению и обработке сусла

	винодельческой продукции	
ПК-2		
Знания	Умения	Практический опыт
Знать Параметры технологического режима обработки виноматериалов и правила его регулирующего на отдельных операциях	Уметь Поддерживать установленные технологией режимы работы технологического оборудования при осуществлении обработки сусла	Владеть Навыками проведения технологических операций по сбраживанию сусла, стабилизации и обработке винодельческой продукции

1.4. Категория слушателей

Лица, имеющие высшее образование и планирующие заниматься производством винодельческой продукции в промышленных масштабах, фермеры, имеющим виноградники.

1.5. Форма и продолжительность обучения, срок освоения

Форма обучения: очная.

Срок освоения: 72 часа, в том числе 36 часов – лекции, 34 часа – практические и лабораторные занятия, 2 часа – проведение итоговой аттестации.

Продолжительность обучения: 4 месяца.

1.6. Документ о квалификации

Обучающимся, успешно освоившим программу, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

2. Организационно-педагогические условия реализации программы

2.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом СамГТУ.

Таблица 2

ФИО преподавателя / ведущего специалиста	Специальность, присвоенная квалификация по диплому	Место работы, должность	Дополнительные квалификации	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Наименование преподаваемой дисциплины
Бахарев Владимир Валентинович	Инженер химик- технолог по специальности «Химия и технология органических соединений азота»	ФГБОУ ВО «СамГТУ», Высшая биотехнологичес кая школа, профессор	Повышение квалификации «Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии». Профессиональная переподготовка «Биотехнология»	д.х.н., доцент	Технология виноделия
Киселева Наталья Александровна	Инженер по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-	ФГБОУ ВО «СамГТУ», Высшая биотехнологичес кая школа, доцент	-	к.т.н., доцент	Санитарные нормы и правила на винодельческих производствах

	косметических продуктов»				
--	-----------------------------	--	--	--	--

2.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение программы

Для проведения аудиторных занятий используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации, компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ, а также лаборатория технологии бродильных процессов Высшей биотехнологической школы для проведения практических занятий и лабораторных работ.

Основная литература

1. 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, Юрайт, 2024. - 422 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868
2. Оганесянц Л.А. Общая технология вина: Научные основы и технология. Формирование качества. Потребительская оценка: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко. - СПб., Профессия, 2020. - 351 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

Дополнительная литература

1. Оганесянц Л.А. Инженерия промышленного виноделия: Научные основы. Технологические аспекты. Инженерное сопровождение. Техническое обеспечение: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, Б.Н. Федоренко, Б.Б. Рейтблат. - СПб., Профессия, 2018. - 615 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|123057
2. Чалдаев П.А. Технология бродильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум / Чалдаев П.А. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html>

3. Содержание программы

3.1. Календарный учебный график

ЛЗ – лекционные занятия
ПЗ – практические занятия
ЛР – лабораторная работа
СР – самостоятельная работа
ПА – промежуточная аттестация
ИА – итоговая аттестация

Таблица 3.1

Виды занятий	1 месяц	2 месяц	3 месяц	4 месяц	Итого часов
ЛЗ	18 ч	18 ч	-	-	36
ПЗ	-	-	14 ч	12 ч	26
ЛР	-	-	4 ч	4 ч	8
СР	-	-	-	-	-

ПА	-	-	-	-	-
ИА	-	-	-	2 ч	2
Всего часов					72

3.2. Учебный план

Таблица 3.2

N п/ п	Наименование дисциплины (модуля)	Всего (ч)	ЛЗ (ч)	ПЗ (ч)	ЛР (ч)	СР (ч)	Форма ПА	Форма ИА	Код компетенции
1.	Дисциплина 1. Технология виноделия	66	32	26	8	-	-	-	ПК-1, ПК-2
2.	Дисциплина 2. Санитарные нормы и правила на винодельческих производствах	4	4	-	-	-	-	-	ПК-1, ПК-2
3.	Итоговая аттестация	2	-	-	-	-	-	Зачет	ПК-1, ПК-2
	Итого часов	72	36	26	8			2	

4. Рабочие программы дисциплин, формы аттестации и оценочные материалы

4.1. Рабочая программа дисциплины «Технология виноделия»

4.1.1. Содержание дисциплины

Таблица 4.1

Наименование дисциплины, темы	Содержание дисциплины, темы	ЛЗ / ч	ПЗ / ч	ЛР / ч	СР / ч	Форма ПА
Тема 1. Виноградное сырье.	Виноград как сырье для винодельческой отрасли. Факторы, определяющие качество винограда. Контроль за ходом созревания винограда и сбор урожая. Определение физико-химических и технологических показателей виноградного сырья.	4	4	4	-	-
Тема 2. Способы переработки винограда.	Получение и обработка мезги. Прессование мезги. Осветление сусла. Корректировка показателей сусла. Технологические операции переработки виноградного сырья, получения мезги и сусла.	4	8	2	-	-
Тема 3. Спиртовое брожение.	Спиртовое брожение. Характеристика винных дрожжей. Брожение сусла. Брожение на мезге. Контроль процесса брожения. Технологические операции брожения сусла.	8	8	-	-	-
Тема 4. Обработка виноматериалов.	Основные процессы, происходящие при выдержке виноматериалов. Операции, осуществляемые при выдержке. Контроль показателей вина. Розлив вина и укупорка бутылок. Выдержка вина в бутылках. Технологические процессы обработки виноматериалов. Контроль качества виноматериалов.	8	6	2		-

Тема 5. Болезни вин.	Болезни вин и их лечение. Пороки вин. Помутнения вин.	4	-	-	-	-
Тема 6. Игристые вина.	Особенности производства игристых вин.	4	-	-	-	-

4.1.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения аудиторных занятий используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации, компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ, а также лаборатория технологии бродильных процессов Высшей биотехнологической школы для проведения практических занятий и лабораторных работ.

Основная литература

1. 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, Юрайт, 2024. - 422 с. https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868
2. Оганесянц Л.А. Общая технология вина: Научные основы и технология. Формирование качества. Потребительская оценка: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко. - СПб., Профессия, 2020. - 351 с. https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

Дополнительная литература

1. Оганесянц Л.А. Инженерия промышленного виноделия: Научные основы. Технологические аспекты. Инженерное сопровождение. Техническое обеспечение: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, Б.Н. Федоренко, Б.Б. Рейтблат. - СПб., Профессия, 2018. - 615 с. https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|123057
- Чалдаев П.А. Технология бродильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум / Чалдаев П.А. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html>

4.2. Рабочая программа дисциплины «Санитарные нормы и правила на винодельческих производствах»

4.2.1. Содержание дисциплины

Таблица 4.2

Наименование дисциплины, темы	Содержание дисциплины, темы	ЛЗ / ч	ПЗ / ч	ЛР / ч	СР / ч	Форма ПА
Тема 1. Санитарные нормы и правила на винодельческих производствах	Санитарные требования к территории предприятия. Санитарные требования к освещению. Санитарные требования к отоплению и вентиляции. Санитарные требования к производственным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, емкостям, коммуникациям, инвентарю, таре для сбора и транспортировки винограда,	4	-	-	-	-

	стеклянной таре и укупорочным средствам.					
--	--	--	--	--	--	--

4.2.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения аудиторных занятий используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации, компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ, а также лаборатория технологии броидильных процессов Высшей биотехнологической школы для проведения практических занятий и лабораторных работ.

Основная литература

3. 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, Юрайт, 2024. - 422 с. https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868
4. Оганесянц Л.А. Общая технология вина: Научные основы и технология. Формирование качества. Потребительская оценка: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко. - СПб., Профессия, 2020. - 351 с. https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

Дополнительная литература

2. Оганесянц Л.А. Инженерия промышленного виноделия: Научные основы. Технологические аспекты. Инженерное сопровождение. Техническое обеспечение: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, Б.Н. Федоренко, Б.Б. Рейтблат. - СПб., Профессия, 2018. - 615 с. https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|123057
3. Чалдаев П.А. Технология броидильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум / Чалдаев П.А. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html>

5. Программа итоговой аттестации

5.1. Содержание итоговой аттестации, форма аттестации и критерии оценивания

Итоговый контроль успеваемости осуществляется по итогам освоения программы в форме зачета. Зачет проходит в виде устного опроса слушателей по всем разделам программы.

Итоговая аттестация в форме устного опроса позволяет оперативно оценить освоение лекционного материала.

Критерии оценивания устного опроса:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Обучающему засчитывается результат ответа при устном опросе, если обучающийся дает развернутый ответ, который представляет собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывает его умение применять определения, правила в конкретных случаях. И не засчитывается, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса,

допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

«Зачтено» выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 50% и более оценивается не ниже «удовлетворительно» при условии отсутствия критерия «неудовлетворительно». Выставляется, когда обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций менее чем 45% оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений фактического материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Примерные вопросы к зачету

1. Характеристика винограда как сырья для винодельческого производства.
2. Строение виноградной грозди и ягоды. Химический состав.
3. Физико-химические и технологические показатели винограда.
4. Сорта винограда для винодельческого производства.
5. Факторы, определяющие качество винограда.
6. Определение технологической зрелости винограда.
7. Переработка виноградного сырья. Получение мезги.
8. Обработка мезги.
9. Получение сусла. Виды сусла. Обработка сусла перед брожением.
10. Определение показателей сусла. Корректировка показателей сусла.
11. Винные дрожжи. Характеристика. Строение дрожжевой клетки.
12. Метаболизм дрожжей. Биохимия спиртового брожения.
13. Брожение сусла.
14. Брожение сусла на мезге.
15. Основные процессы, происходящие при брожении виноградного сусла.
16. Контроль процесса брожения. Определение показателей бродящего сусла.
17. Обработка виноматериалов после брожения.
18. Выдержка виноматериалов. Процессы, происходящие при выдержке виноматериалов.
19. Контроль качества виноматериалов.
20. Розлив, укупорка и хранение вина.
21. Болезни вин и их лечение. Пороки вин. Помутнения вин.
22. Технология игристых вин. Особенности производства игристых вин.
23. Санитарные требования к территории предприятия.
24. Санитарные требования к освещению. Санитарные требования к отоплению и вентиляции. Санитарные требования к производственным помещениям.
25. Санитарные требования к оборудованию, емкостям, коммуникациям, инвентарю, таре для сбора и транспортировки винограда, стеклянной таре и укупорочным средствам.

5.2. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение

Для проведения аудиторных занятий используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации, компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ.

Для подготовки к итоговой аттестации слушатели используют материалы данной программы и литературные источники.

Основная литература

1. 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, Юрайт, 2024. - 422 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868
2. Оганесянц Л.А. Общая технология вина: Научные основы и технология. Формирование качества. Потребительская оценка: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко. - СПб., Профессия, 2020. - 351 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

Дополнительная литература

1. Оганесянц Л.А. Инженерия промышленного виноделия: Научные основы. Технологические аспекты. Инженерное сопровождение. Техническое обеспечение: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, Б.Н. Федоренко, Б.Б. Рейтблат. - СПб., Профессия, 2018. — 615 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|123057
2. Чалдаев П.А. Технология бродильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум / Чалдаев П.А. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html>