Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пархомов Евгений Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 15:15:49
Уникальный программный ключ:
a33b858de26e7678799aaa886d45c8de01e1069d

Утверждаю:
Директор ИПКА ФГБОУ ВО
Белгородский ГАУ
А.В. Косов
"__" _____ 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы- повышения квалификации
«Современные технологии возделывания ягодных культур, винограда и производства вина в условиях Краснодарского края»

№ п/п	Наименование модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			СР, час.	Стажировка, час.	Форма контроля	
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.									
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего			З	Э
1	**Раздел 1. Нормативно-правовые и экономические аспекты**	**2**	**2**	-	2										
1.1	Государственная поддержка садоводства и виноградарства в Краснодарском крае. ФЗ № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в РФ»	1	1	-	**1**										
1.2	Экономика производства ягод и винограда. Рынки сбыта, кооперация, гранты	1	1	-	**1**										
2	**Раздел 2. Современные технологии возделывания ягодных культур**	**8**	**2**	**6**	**8**										
2.1	Биологические особенности ягодных культур (земляника, малина, ежевика)	1	1	-	1										
2.2	Современные сорта и посадочный материал. Питомниководство	1	1	-	**1**										

2.3	**Выездное занятие:** ИП Ерохин А.Н., Темрюкский район, п. Стрелка. Изучение опыта выращивания земляники садовой, ежевики и малины разными способами; особенности выращивания плодовых культур с разными формировками; посещение экспериментального участка субтропических культур и базы цветоводства; знакомство с опытом использования биологических средств защиты растений; выращивание бахчевых в привитой культуре; малораспространенные овощные культуры, суперсладкие биколорные гибриды кукурузы	6	-	6	6										
3.	**Раздел 3. Современные технологии возделывания винограда**	**12**	**4**	**8**	12										
3.1	Ампелография и современные столовые и технические сорта для Краснодарского края	2	2	-	2										
3.2	Закладка виноградников: схемы посадки, шпалеры, формировки кустов	2	2	-	2										
3.3	**Выездное занятие:** Учебно-опытное хозяйство Кубанского ГАУ (УОХ «Кубань»), ст. Елизаветинская. Посещение сада интенсивного возделывания (яблоня, груша, черешня) — изучение схем посадки, капельного полива, защиты от града; знакомство с ампелографической коллекцией (1040 сортов винограда, эксклюзивные сорта); коллекция лиан для озеленения; учебный центр инновационных технологий в виноградарстве; изучение технологии формировки для укрывных и неукрывных зон, устройства современной шпалеры; посещение лаборатории микровиноделия —	4	-	4	4										

	организация первичной переработки винограда, дегустационного зала и прививочной мастерской														
3.4	**Выездное занятие:** Крымская опытно-селекционная станция — филиал ВИР, г. Крымск. Знакомство с центром создания и размножения косточковых культур (персик, слива, черешня, вишня), ягодных культур (земляника, малина, ежевика), декоративных культур; коллекция районированных и перспективных сортов; вопросы селекции подвоев; отдел биотехнологии — получение безвирусного посадочного материала через культуру тканей, размножение клоновых подвоев; теплицы для выращивания персика и сливы в защищенном грунте	4	-	4	4										
4.	**Раздел 4. Технологии производства вина**	**16**	**6**	**10**	10										
4.1	Классификация вин. Требования к качеству винограда для виноделия	1	1	-	1										
4.2	Первичное виноделие: дробление, прессование, брожение, сульфитация	2	2	-	2										
4.3	Технология производства белых, красных и розовых столовых вин	1	1	-	1										
4.4	**Выездное занятие:** «Южная винная компания», Темрюкский район, ст. Вышестеблиевская. Посещение виноградников; автоматизированные работы с сохранением качества продукции и бережного отношения к почве; знакомство с парком техники; посещение цеха производства вин — изучение технологий производства вина и состава	6	-	6	6										

	производственного оборудования; посещение музея виноделия с дегустацией вин														
4.5	**Выездное занятие**: Молодая кубанская винодельня Du Vin, г. Краснодар. Знакомство с современным профессиональным оснащением винодельни; изучение особенностей технологии производства вина, характерных для более дорогих вин (ручной сбор урожая, холодная мацерация (настаивание на мезге), ферментация при контролируемой температуре, выдержка в боттах (больших дубовых бочках) из французского дуба)	4	-	4	4										
4.6	Стабилизация, выдержка, розлив и упаковка вина. Органолептический анализ	2	2	-	2										
	Итоговая аттестация	**2**			2				**-**	**-**				2	
	ИТОГО:	**40**	16	24	40										