**СОДЕРЖАНИЕ**

**программы профессиональной переподготовки**

«**Современные методы работы виноградарско-винодельческой отрасли**»

**ЭЛЕКТРОННЫЕ ЛЕКЦИИ**

**Раздел I.**

**Виноградарство для виноделов**

1. Теоретические основы виноградарства

2. Концепция качества винограда для высококачественных вин

3. Выбор места для устройства виноградника. Дизайн виноградника и посадка

4. Защита виноградника от повреждений морозами и заморозками

5. Биодинамическое виноградарство

6. Болезни лозы и защита от них

7. Борьба с сорняками на винограднике, виды задернения и их характеристика

8. Борьба с вредителями винограда. Виды вредителей

9. Точное виноградарство (Precision Viticulture): дроны, NDVI, базы данных, project management, «умная» (GPS-assisted) ирригация и уборка

10. Целевые точные технологии в сельском хозяйстве, основанные на сенсорном анализе

11. Точное земледелие

**Раздел II.**

**Современное виноделие**

1.Теоретические основы виноделия

2. Особенности и тонкости производства высококачественных белых и розовых вин

3. Особенности и тонкости производства высококачественных красных вин

4. Управление критическими процессами в виноделии. Микробиологический контроль и мониторинг кислорода на всех этапах производства

5. Болезни и недостатки вин. Способы борьбы с ними

6. Оклейки, стабилизация вин

7. Оборудование для производства качественных вин. Мировые производители оборудования

8. Использование диоксида серы в виноделии

9. Бочка: характеристики и влияние на производство вина

10. Использование несахаромицетных дрожжей в виноделии

11. Цвет красного вина и влияние копигментации антоцианов

12. Окисление и микроокисление (микрооксидация) во время ферментации

13. Современное винодельческое оборудование. Основные поставщики, опыт использования и модификации

14. Автолиз дрожжей (вторичная ферментация в бутылке)

15. Особенности производства игристого вина

16. Микробиология вина

17. Химия вина

**ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**«Круглые столы»**

(в формате видеоконференции или в очной форме)

1. Введение в проблематику виноградарства и виноделия. Основные положения законодательства о виноградарстве, виноделии и защите вина в РФ

2. Организация работы на винограднике. Защита винограда от вредителей и болезней.

3. Технологии производства вин

4. Современные методы работы в виноградарстве и виноделии

5. Создание виноградарско-винодельческого предприятия: бизнес-планирование и лицензирование

6. Винный маркетинг

**«Практические занятия»**

(очная форма обучения)

1. Организация практической работы на виноградниках и винодельческих предприятиях Краснодарского края

2. Современные научно-исследовательские подходы к организации переработки винограда

3. Основы органолептики и дегустации

4. Особенности сочетания вина и еды

**Практические занятия** проводятся на винодельческих предприятиях Краснодарского края, в ФГБНУ Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия, а также в Ассоциации производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края «КУБАНЬВИНОГРАДАЛКО».