

Научно-технический конкурс
«Открытый мир. Старт в науку»
«Разработка элементов бизнес-плана организации винного тура в
Краснодарском крае»

Автор:

Торосян Тамара Романосовна,
Государственное Бюджетное Профессиональное Образовательное
Учреждение Краснодарского края «Брюховецкий Аграрный колледж»,
группа 721

Научный руководитель:

Гиба Татьяна Андреевна, преподаватель экономических и
бухгалтерских дисциплин.

Научный руководитель:

Джикия К. А., кандидат экономических наук, доцент кафедры
организации производства

Россия, Краснодарский край, Брюховецкий район,
ст. Брюховецкая, ГБПОУ КК БАК, 2023г.

Оглавление

Введение.....	3
Виноградарство как отрасль сельского хозяйства.....	4
Программа винного тура по Краснодарскому краю.....	7
Экономическая оценка инновационного проекта по организации винного тура по Краснодарскому краю.....	10
SWOT-анализ винного тура по Краснодарскому краю.....	16
Заключение.....	17
Список литературы.....	18

Введение

Агротуризм (сельский туризм) подразумевает отдых вдали от шумных городов в хорошем экологическом окружении, который реально найти только в сельской местности. В Краснодарском крае это направление активно развивается, для него здесь созданы самые лучшие условия – можно выбирать между степными, предгорными, горными и приморскими районами, и везде вас будет окружать разная, но неизменно удивительная природа.

Важнейшими факторами, оказывающими влияние на доходность элементов туристской инфраструктуры в экономике страны, являются природно-климатические, исторические и социально-культурные ресурсы, политический климат и уровень благоприятствования государственной политики в отношении туризма. Принимая во внимание общемировые тенденции развития туризма следует заключить, что одним из перспективных направлений развития индустрии туризма является сельский туризм или агротуризм.

Цель проекта: разработать винный тур по Краснодарскому краю с насыщенной активной и гастрономической программой, а также конкурирующей стоимостью.

Задачи проекта:

- создать актуальный в настоящее время тур, полностью готовый для практического применения по территории Краснодарского края, где ведется сельскохозяйственная деятельность, в частности виноградники и фермы;
- рассчитать стоимость и продажную стоимость тура;
- провести анализ конкурентов на рынке.

ВИНОГРАДСТВО КАК ОТРАСЛЬ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Особое место в истории Российского виноградарства принадлежит Дагестану, занимающему в настоящее время по площади виноградных насаждений 2 место после Краснодарского края. В предгорно-горных районах этой республики сохранились заросли дикого и одичавшего винограда, из которых отобрано и введено в культуру большое количество ценных аборигенных сортов.

Виноградарство – это отрасль растениеводства и как отрасль растениеводства занимается возделыванием винограда. Виноградарство как наука разрабатывает способы управления ростом и развитием виноградного растения, для получения высоких устойчивых урожаев должного качества.

В ягодах свежего винограда содержится до 30 % сахара, в виде глюкозы и фруктозы. В свежем винограде имеется большой набор органических кислот: яблочной, винной, лимонной, янтарной, галловой, муравьиной, щавелевой, салициловой. [5]

В соке ягод выявлен тиамин (B1), пантотеновая (B3) и никотиновая кислоты. Ягоды винограда богаты минеральными солями. В 100 г свежего винограда содержится: калия – 235 мг, кальция – 45 мг, натрия – 26 мг, фосфора – 22 мг, а также марганец, кобальт, железо.

Калорийность 1 л виноградного сока приравнивается: к 1,7 л коровьего молока, 650 г говядины, 1 кг рыбы, 300 г брынзы, 500 г хлеба, к 3-5 куриным яйцам, 1,2 кг картофеля, 3,5 кг томата, 1,5 кг яблок.

Не меньшую пищевую и диетическую ценность представляет сушеная продукция винограда – кишмиш и изюм (ягоды партенокарпические – нет семян).

Вино содержит ряд питательных и биологически активных веществ, необходимых для организма человека – это органические кислоты, аминокислоты, пектиновые вещества, сахар, глицерин, а также минеральные вещества. Белые и красные вина в умеренном количестве применяются при лечении многих заболеваний: желудочных, нарушений обмена веществ,

анемии и др. Красные вина способствуют выведению из организма радиоактивных веществ и тяжелых металлов – они включены в рацион подводников и людей, работающих с радиоактивными приборами.

Производимая из винограда продукция по направлению использования и технологии приготовления подразделяется на 5 основных групп: винодельческая продукция, сокопродукты, концентраты, консервы и вторичные продукты (получают из отходов при первичной переработке винограда).

Наиболее богатой по своему ассортименту является винодельческая продукция, включающая в себя вина различных типов.

Вино бывает: сухое столовое – из винограда готовят сок и находящийся в нем сахар полностью сбраживают, а полученный продукт реализуется и используется в первые 2 года.

Десертное вино – полученный сок при брожении закрепляется спиртом при определенном остаточном количестве сахара.

Марочное вино – изготавливают из определенного сорта винограда, обладающего определенными, только ему присущими для данной местности особенностями. Это вино выдерживают установленное время, а перед получением марки проводят экспертную оценку дегустаторами.

Шампанское вино получают при естественном сбраживании из установленных сортов винограда. По достижении определенной кондиции разливается в бутылки, где происходит дальнейшее дображивание. Шампанское бывает: сухое – выдерживаются бутылки в лежачем положении определенное время в подвалах; полусухое, полусладкое – зависит от % сахара.

Крепленое вино – продукт сбраживания сока. При достижении определенного % сахара доводится спиртом до требуемой (соответствующей) крепости.

Коньяк – продукт спиртовой перегонки виноградного вина, настоянный в дубовых бочках определенное время, не менее 3 лет. Спирт экстрагирует

дубильные вещества от срока хранения.

Бренди – спирт, полученный из отходов выжимки. Его подкрашивают.
[6]

Из отходов при переработке получают эфир, уксус, винную кислоту, кормовые дрожжи и красители.

Виноградарство по своим экономическим показателям при правильном эколого-географическом зональном размещении насаждений, научно-обоснованном подборе сортов, своевременном и качественном выполнении всех технологических приемов по уходу за кустом и почвой является высокодоходной и рентабельной отраслью растениеводства.

ПРОГРАММА ВИННОГО ТУРА ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ

День 1.

Самостоятельное прибытие в стартовый отель тура в городе Темрюк – «БРИГ». Отель "БРИГ" расположен в 2-х км от порта Темрюк, по адресу ул. Морская 9, что очень удобно для туристов, приезжающих в порт.

Отель предлагает гостям комфортные, уютные номера и собственную бесплатную парковку. Администрация отеля заботится о вашем комфорте и старается, чтобы вы чувствовали себя, как дома.

Приветственный обед в ресторане «Белуга» или «Южная ночь», которые находятся рядом с отелем, знакомство с тим-лидером и участниками тура. Прогулка по городу, свободное время, ужин (если вы посчитаете, что в этом есть необходимость). Подготовка к активному туру.

День 2.

Завтрак в отеле. Трансфер на винный завод «Фанагория».

В состав «Фанагории» входит два виноградарских предприятия: «Фанагория-Юг» и «Фанагория-Агро». Оба расположены в Темрюкском районе. Для туристов знакомство с «Фанагорией» начинается у виноградников на видовой площадке. Затем посетителей ведут в бондарный цех, в которой изготавливают дубовые бочки из кавказского дуба для выдержки вина и коньяка. В цехе производства вина технологи рассказывают об особенностях изготовления алкогольных напитков. Заключительная часть экскурсии - дегустация вина. Она проводится не на самом предприятии, а в дегустационных залах завода «Фанагория», в которых посетители также смогут пообедать.

Понравившиеся вина и сувениры можно купить в фирменном магазине завода рядом с дегустационным залом.

Обратный трансфер в отель. Ужин в городе, свободное время.

День 3.

Завтрак в отеле. Трансфер в винный завод «Millstream».

Перед тем, как попасть в его подвалы, посетители выслушивают

обзорную лекцию в «уголке-музее» - за прилавками. Гид расскажет гостям длинную биографию – как самого хозяйства, так и первых виноделен. Перед взором посетителей предстанут два кубка Гран-при, 75 медалей из золота, 92 – из серебра и 42 – из бронзы. В подземельях посетителям расскажут про способ производства и правила хранения продукции, перечислят все ее виды. Наконец, в красивом дегустационном зале гостям будет предоставлен шанс испробовать «ведущие» вина предприятия («тихие» и «шампанские»).

Обед в ресторане «Millstream». Обратный трансфер в отель. Ужин в городе, свободное время.

День 4.

Завтрак в отеле. Трансфер в винный завод «Кубань-вино».

Сегодня это крупнейшее предприятие России, известное марками Chateau Tamagne, «Высокий берег», «Аристов». Три винодельческих центра: Центр энологии Chateau Tamagne, Центр классического виноделия и Центр индустриального виноделия, более 64 млн. бутылок тихих и игристых вин в год и более 13 тысяч гектаров земли.

В винном погребе находятся бочки из французского, американского, кавказского дуба и акации, в них созревают наши лучшие вина.

Обед в винном гастробаре Chateau Tamagne. Обратный трансфер в отель. Свободное время. Ужин в ресторане «Белуга» или «Южная ночь». Свободное время.

День 5.

Завтрак в отеле. Выезд из отеля. Трансфер в город Новороссийск. Заселение в отель «Sweet Home». Посещение винного завода «Абрау-Дюрсо».

Первый тираж игристых вин, выдержанных в горных тоннелях Абрау-Дюрсо, появился в 1896 году. Сегодня игристое вино «Абрау-Дюрсо» производится двумя методами: классическим и акратофорным (Charmat). Посещение исторического комплекса винного завода «Абрау-Дюрсо».

Отправившись на познавательную экскурсию по Русскому Винному

Дому «Абрау-Дюрсо», вы попадаете в удивительный подземный мир, где царит дух настоящего игристого вина. Опытный гид не просто проведет вас коридорами производства, но позволит заглянуть за кулисы таинства шампенуаза и поможет от начала и до конца пройти путь создания классического игристого вина. После экскурсии вы сможете посетить медиа-пространство «Галерея света Абрау».

Обед в гранд-кафе «Абрау-Дюрсо». Дегустация игристых вин «Абрау-Дюрсо». Ужин в ресторане отеля. Свободное время.

День 6.

Завтрак в ресторане отеля. Трансфер на винный завод усадьбы «Семигорье».

Усадьба «Семигорье» - это одно из самых известных винных хозяйств в Краснодарском крае. Находится оно между Анапой и Новороссийском, в хуторе Семигорский рядом со станцией Натухаевская. Представляет собой агротуристический комплекс с винодельней, двумя ресторанами, отелем, магазином, Спа, баней, зоной лаунж и даже собственной сыроварней.

В Усадьбе Семигорья проходят по трем подвалам: в первом производят белые вина Совиньон Блан, Буковинка, Мускат Голодриги, во втором выдерживаются красные вина в дубовых бочках от 12 до 18 месяцев, в третьем производят красные вина Каберне Совиньон, Мерло, Советские гибриды – Рубин Голодриги, Ливадийский Черный, Конкорд, Тавквери.

Также экскурсия по винодельне включает в себя дегустацию вин, порядка 10 образцов.

Обед в ресторане «Семигорье». Возвращение в отель. Отдых у моря, свободное время. Ужин в отеле, свободное время.

День 7.

Завтрак в отеле, свободное время. Отдых у моря, свободное время. Выезд из отеля. Окончание тура.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ИННОВАЦИОННОГО ПРОЕКТА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВИННОГО ТУРА ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ

Проведен анализ по экономической части, где в соответствии с методикой рассчитана стоимость тура. Расчет кольцевого маршрута по Краснодарскому краю произведен по формуле:

$$C \text{ тура} = C \text{ транспортных услуг} + C \text{ проживания} + C \text{ питания} + C \text{ экскурсий} \\ + \text{НР} + \text{Прибыль},$$

где C транспортных услуг – стоимость транспортных услуг (в руб.)

C проживания – стоимость проживания (в руб.)

C питания – стоимость питания (в руб.)

C экскурсии – стоимость экскурсии (в руб.)

НР – накладные расходы, % - процент от стоимости прямых затрат

Методика расчета стоимости тура:

Стоимость транспорта Химки – Темрюк – Химки:

1483 км – расстояние;

Расход топлива на 1 км – 0,5 литров;

Стоимость топлива ДТ – 55 руб. за 1 л (средняя) за км.

Зарплата водителя – 5 руб. за 1 км.

Расчет топлива: $1483 \times 0.5 \times 55 = 40\,783$ руб. (в одну сторону).

Расчет топлива по Краснодарскому краю: $150 \text{ км} \times 0.5 \times 55 = 4\,125$ руб.

Расчет зарплаты водителя: $1483 \times 5 = 7\,415$ руб. (в одну сторону).

Командировочная оплата $1450 \times 7 \times 2 = 20\,300$ руб.

Итого з/п водителей $7\,415 \times 2 + 20\,300 = 35\,130$ руб. с учетом налогов.

Итого стоимость транспортного обслуживания:

$40\,783 \times 2 + 4\,125 + 7\,415 \times 2 + 20\,300 = 120\,821$ руб.

1. Стоимость проживания в отеле «БРИГ» - 4000 руб./сут. на 1 человека.

Расчет проживания на группу из 11 человек: $4000 \times 11 = 44\,000$ руб./сут.

Проживание водителей (2 водителя) и гида: $4000 \times 3 = 12\,000$ руб./сут.

Расчет проживания на группу из 14 человек 4 суток, отель «БРИГ»:

$$4000 \times 14 \times 4 = 224\,000 \text{ руб.}$$

2. Стоимость проживания в отеле «Sweet Home» - 3000 руб./сут. на 1 человека.

Расчет проживания на группу из 11 человек: $3000 \times 11 = 33\,000$ руб./сут.

Проживание водителей (2 водителя) и гида: $3000 \times 3 = 9\,000$ руб./сут.

Расчет проживания на группу из 14 человек 1 сутки, бутик отель «Sweet Home»:

$$3000 \times 14 \times 2 = 84\,000 \text{ руб.}$$

Итого стоимость проживания за 7 дней: $224\,000 + 84\,000 = 308\,000$ руб.

Расчет стоимости питания:

День 1.

Приветственный обед-ужин в ресторане отеля – 1000 руб./чел.

Стоимость обеда для группы из 11 человек и гида: $1000 \times 12 = 12\,000$ руб.

День 2.

Завтрак в ресторане отеля «БРИГ»-400 руб./чел.

Стоимость завтрака для группы из 11 человек и гида: $400 \times 12 = 4\,800$ руб.

Ужин в ресторане отеля «БРИГ»-650 руб./чел.

Стоимость ужина для группы из 11 человек и гида: $650 \times 12 = 7\,800$ руб.

Дегустация вин и обед будут рассчитаны далее в подразделе «Расчет стоимости экскурсий и дегустаций».

День 3.

Завтрак в ресторане отеля «БРИГ»-400 руб./чел.

Стоимость завтрака для группы из 11 человек и гида: $400 \times 12 = 4\,800$ руб.

Дегустация в винзаводе Millstream и обед будет рассчитана далее в подразделе «Расчет стоимости экскурсий и дегустаций».

Ужин в ресторане отеля «БРИГ»-650 руб./чел.

Стоимость ужина для группы из 11 человек и гида: $650 \times 12 = 7\,800$ руб.

День 4.

Завтрак в ресторане отеля «БРИГ»-400 руб./чел.

Стоимость завтрака для группы из 11 человек и гида: $400 \times 12 = 4800$ руб.

Ужин в ресторане отеля «БРИГ»-650 руб./чел.

Стоимость ужина для группы из 11 человек и гида: $650 \times 12 = 7800$ руб.

День 5.

Завтрак в ресторане отеля «БРИГ»-400 руб./чел.

Стоимость завтрака для группы из 11 человек и гида: $400 \times 12 = 4800$ руб.

Обед в гранд-кафе «Абрау-Дюрсо» будет рассчитан далее в подразделе «Расчет стоимости экскурсий и дегустаций».

Ужин в ресторане отеля «Sweet Home»-800 руб./чел.

Стоимость ужина для группы из 11 человек и гида: $800 \times 12 = 9600$ руб.

День 6.

Завтрак в ресторане отеля «Sweet Home»-500 руб./чел.

Стоимость завтрака для группы из 11 человек и гида: $500 \times 12 = 6000$ руб.

Дегустация и обед в усадьбе «Семигорье» будет рассчитана далее в подразделе «Расчет стоимости экскурсий и дегустаций».

Ужин в ресторане отеля «Sweet Home»-800 руб./чел.

Стоимость ужина для группы из 11 человек и гида: $800 \times 12 = 9600$ руб.

День 7.

Завтрак в ресторане отеля «Sweet Home»-500 руб./чел.

Стоимость завтрака для группы из 11 человек и гида: $500 \times 12 = 6000$ руб.

Итого стоимость питания за 7 дней:

$12000 + 4800 + 7800 + 4800 + 7800 + 4800 + 7800 + 4800 + 9600 + 6000 + 9600 + 6000 = 85800$ руб.

Расчет стоимости экскурсий и дегустаций

День 2.

Экскурсия на винный завод «Фанагория»-500 руб./чел.

Стоимость экскурсии для группы из 11 человек и гида: $500 \times 12 = 6000$ руб.

Дегустация вина на винном заводе «Фанагория» –300 руб./чел.

Стоимость дегустации для группы из 11 человек и гида: $300 \times 12 = 3600$

руб.

Обед в ресторане «Фанагория» – 1000 руб./чел.

Стоимость дегустации для группы из 11 человек и гида: $1000 \times 12 = 12000$

руб.

День 3.

Экскурсия с дегустацией на винзаводе «Millstream» - 800 руб./чел.

Стоимость экскурсии и дегустации для группы из 11 человек и гида:
 $800 \times 12 = 9600$ руб.

Обед в ресторане «Millstream»-1000 руб./чел.

Стоимость обеда для группы из 11 человек и гида: $1000 \times 12 = 12000$ руб.

День 4.

Экскурсия с дегустацией на винзаводе «Кубань-вино»– 750 руб./чел.

Стоимость экскурсии для группы из 11 человек и гида: $750 \times 12 = 9000$

руб.

Обед в винном гастробаре «Chateau Tamagne»-1000 руб./чел.

Стоимость обеда для группы из 11 человек и гида: $1000 \times 12 = 12000$ руб.

День 5.

Экскурсия с дегустацией на винзаводе «Абрау-Дюрсо»- 800 руб./чел.

Стоимость экскурсии для группы из 11 человек и гида: $800 \times 12 = 9600$

руб.

Обед в гранд-кафе «Абрау-Дюрсо»-1150 руб./чел.

Стоимость обеда для группы из 11 человек и гида: $1150 \times 12 = 13800$ руб.

День 6.

Экскурсия с дегустацией на винодельне усадьбы «Семигорье»- 700 руб./чел.

Стоимость экскурсии для группы из 11 человек и гида: $700 \times 12 = 8400$

руб.

Обед в в ресторане «Семигорье»-900 руб./чел.

Стоимость обеда для группы из 11 человек и гида: $900 \times 12 = 10800$ руб.

Итого стоимость экскурсий и дегустаций за 7 дней:

$6000+3600+12000+9600+12000+9000+12000+9600+13800+8400+10800=106800$ руб.

Итого затраты = транспорт + проживание + питание + экскурсии и дегустации = $120\,821 + 308\,000 + 85\,800 + 106\,800 = 621\,421$ руб.

2) НР (накладные расходы) = 10% от затрат = 62 142 руб.

Итого затраты на тур $621\,421 + 62\,142 = 683\,563$ руб.

4) прибыль от стоимости тура = 20%

$683\,563 / 100 \times 20 = 136\,712$ руб.

Итого стоимость тура $= 683\,563 + 136\,712 = 820\,275$ руб.

Обоснование стоимости и экономической эффективности тура

Таблица 1 – Калькуляция стоимости обслуживания по туристскому маршруту

Статья затрат	Показатель		
	в %	в рублях	
		на группу	на 1 чел.
Стоимость транспортного обслуживания		120 821	10 983
Стоимость проживания		308 000	28 000
Стоимость питания		85 800	7 800
Стоимость экскурсий и дегустация		106 800	9 710
Итого затрат		621 421	56 493
Накладные расходы	10%	62 142	5 649
Полная себестоимость		683 563	62 142
Прибыль	20%	136 712	12 428
Продажная цена		820 275	74 570

Винный тур по Краснодарскому краю продолжительностью 7 дней/6 ночей рассчитан на туристическую группу из 11 человек.

Таким образом, стоимость тура составляет 683 563 руб. Стоимость тура на 1 человека – 62 142 руб.

Продажная цена тура 74 570 руб. за 1 человека.

Данная цена реализации тура является вполне конкурирующей. В ходе выполнения проекта был проведен поиск подобных туров. Конкуренты предлагают следующие туры:

- 1) 3 дня, винный тур, стоимость от 32450 руб. за 1 человека.

Рисунок 1 – Предложение конкурентов



- 2) 5 дней, винный тур, стоимость от 46450 руб. за 1 человека.

Рисунок 2 – Предложение конкурентов



SWOT-АНАЛИЗ ВИННОГО ТУРА ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ

<p><u>Сильные стороны</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Улучшение качества винодельной отрасли от года к году; • Значительные историко-культурные ресурсы, в том числе связанные с мировой историей и событиями истории России, связанные с шедеврами отечественной литературы и искусства рассказы» • Разнообразие номеров в предлагаемых гостиницах в данном туре; 	<p><u>Слабые стороны</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Труднопереносимые для пассажиров горные дороги (серпантин); • Невыгодное соотношение цены и качества услуг, в большинстве случаев - низкий уровень комфорта; • Нестабильное качество винодельной отрасли.
<p><u>Возможности</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Большой потенциал винного туризма • Увеличение площадей виноградников • Молодая отрасль • Большой внутренний рынок и рынок стран ЕврАзЭС • Развитие культуры питья 	
<p><u>Угрозы</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Нехватка, уменьшение выбора продуктов питания и других товаров • Отсутствие законодательства, способствующего развитию отрасли • Падение интереса потребителя к отечественному виноделию • Непредсказуемая внешняя и внутренняя политика государства 	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения проекта был разработан винный тур по Краснодарскому краю с насыщенной активной и гастрономической программой и конкурирующей стоимостью.

Для этого рассмотрены туристические ресурсы Краснодарскому краю, выявлено природное и культурно-историческое своеобразие полуострова. Выявлены, ландшафтное своеобразие и уникальные рекреационно-лечебные возможности природы Краснодарского края.

Для разработки тура были продуманы маршрут и программа, определены поставщики услуг, составлена калькуляция стоимости тура.

В ходе работы были описаны сильные и слабые стороны тура, угрозы и возможности, что позволит при необходимости внести текущие коррективы. Данный тур актуален в настоящее время и полностью готов для практического применения. Это новый и оригинальный агротур по сельской местности Краснодарского края.

Разработка и реализация данного тура является попыткой развития сельского туризма как перспективного направления сельской экономики страны, в частности Краснодарского края.

В данной работе предлагается постепенное погружение туристов в сельский туризм. Предполагается заинтересовать клиентов полным погружением в агротуризм в последующие выезды за пределы обычной среды. Данный тур знакомит с большим количеством фермерских хозяйств. Таким образом предлагает выбор одного хозяйства, которое будет составлять одновременно ночлежную базу и главный предмет интереса для туриста, т.е. будет являться местом проживания, работы и отдыха агротуриста, в последующих его турах.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лебедько Е.Я. Сельский туризм: учебное пособие для вузов / Е.Я. Лебедько, Е.Н. Кислова, В.Е. Ториков; под общей редакцией Е.Я. Лебедько. – 3-е изд. Стер.–Санкт-Петербург: Лань, 2022.–260с.
2. Лебедько Е.Я. Сельский туризм: учебное пособие для вузов / Е.Я. Лебедько, Е.Н. Кислова, В.Е. Ториков; под общей редакцией Е. Я. Лебедько. – 2-е изд. Стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 260 с.
3. Шмыткова А.В. Сельский туризм: учебное пособие / А.В. Шмыткова; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. -116 с.;
4. Каратаева О.Г. Методические рекомендации и рабочая тетрадь по дополнительной профессиональной программе «Школа фермера» / О.Г. Каратаева – Москва: 2022. – 51 с.;
5. Зармаев А.А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда: учебник для вузов / А.А. Зармаев. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 683 с.;
6. Кларк Оз. Вино: новый полный справочник: позвольте рассказать вам о вине / Оз Кларк ; [пер. с англ. Т. Усалёвой]. – Москва : Эксмо, 2019. – 200 с. : ил. – (Вина и напитки мира);
7. <http://xn--80apxcbgdcg1a.xn--p1ai/?ysclid=l5akr0ma9m249839419>;
8. <https://zbtour.ru/catalog/ekskursii/>;
9. <https://massandra.su/vinnyai-tur/1025-o-brende.html>;
10. [Агрофирма "Тургеневская" \(agroturg.ru\)](http://agroturg.ru);
11. [Этно-комплекс "В гостях у Крымских татар" Бахчисарай \(xn--80aaeezlapqvfedkgbi9ah9iqd.xn--p1ai\)](http://xn--80aaeezlapqvfedkgbi9ah9iqd.xn--p1ai);
12. <https://pushkinhouse.com/travel?ysclid=l5aonlmjnf563126632#modalExcursion19>;
13. <https://luckywinery.ru/company/>.