

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКІ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Навчально-науковий інститут денної освіти  
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
**«Енологія та наука про напої»**  
 на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Ресторанні технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Хомич Галина Панасівна**  
 д.т.н., професор  
 зав. кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Чоні Інна Володимирівна**  
 кандидат технічних наук  
 доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-093-264-37-16	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	homichg27@gmail.com	inna.choni@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>	
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>	

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо принципів дегустації, підбору вин до страв, правил зберігання та вживання алкогольних та безалкогольних напоїв, набуття навичок складання винних карт з елементами творчого пошуку та ініціативності, ознайомлення з історією виноробства країн Старого і Нового світу.
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК (залік)

<b>Базові знання</b>	Наявність знань з основ наукових досліджень, технології галузі, сучасних досліджень харчової науки, що викладаються у закладах вищої освіти
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 1).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4).	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3).
Здатність працювати в команді (ЗК 7).	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя (ЗК 14).	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27).

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Назва теми та питання лабораторного заняття</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Класифікація вітчизняних та європейських вин.</b>			
Тема 1. Значення виноградарства в житті людини	Лабораторне заняття 1. Види посуду для виноградних вин, типи пляшок, характеристика етикеток. 1. Види посуду для виноградних вин. 2. Типи пляшок та зміст етикеток.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Історія розвитку виноградарства і виноробства в Україні. 2. Виноградарство і виноробство Криму. 3. Виноград як сировина для виноробної промисловості 4. Біологічне значення виноградного вина в житті людини 5. Правила еногастрономії.
Тема 2. Класифікація виноградних вин	Лабораторна робота 2. Складання винної карти 1. Правила складання винних карт 2. Оформлення винної карти	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів;	Питання для самопідготовки: 1. Основні правила виробництва виноградних вин. 2. Класифікація і хімічний склад вин. 3. Показники якості виноградних вин. 4. Характеристика типів вин.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		тестування	
Тема 3. Органолептичні методи оцінки якості продукції харчових виробництв	Лабораторне заняття 3. Визначення порогів чутливості органів відчуття 1. Дослідження здатності ідентифікувати основні відчуття смаку 2. Перевірка порога смакової чутливості. 3. Дослідження здатності визначити інтенсивність запаху 4. Перевірка чутливості органів зору.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Характеристика основних видів дегустацій. 2. Зорова оцінка вино продукції. 3. Формування букета вина на різних стадіях виготовлення 4. Технологічне значення смаку вина. 5. Терміни, що характеризують якість вин.
<b>Модуль 2. Технологія виноградних вин</b>			
Тема 4. Технологія столових вин	Лабораторне заняття 4. Оцінка якості тихих вин 1. Визначення показників якості виноградного суслу. 2. Методи виявлення фальсифікації вина 3. Проведення дегустаційної оцінки тихих вин.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Класифікація столових вин і виноматеріалів. 2. Техніка оцінки кольору вина. 3. Техніка оцінки запаху вина. 4. Оцінка якості вина у балах. 5. Вимоги стандарту до якісних показників тихих вин.
Тема 5. Технологія міцних вин спеціального типу	Лабораторне заняття 5. Купажування соків 1. Розрахунок купажних матеріалів 2. Підготовка купажів 3. Дегустація підготовлених зразків	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Техніка розрахунку купажних матеріалів. 2. Особливості купажування. 3. Купажування в технології виноробства. 4. Індивідуальне завдання з розрахунку купажів.
Тема 6. Ігристі вина, коньяки та вади, що виникають при виробництві вин	Лабораторне заняття 6. Технологічні розрахунки для міцних та десертних вин і оцінка якості ігристих вин 1. Основні технологічні розрахунки. 2. Дослідження органолептичних властивостей ігристих вин. 3. Проведення дегустаційної оцінки ігристих вин.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і	Питання для самопідготовки: 1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Технологія виробництва бренді, віскі та текіли»; - «Технологія шампанських виноматеріалів»; - «Технологія коньячних виноматеріалів».

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		захист індивідуальних завдань; тестування.	
Тема 7. Технологія алкогольних напоїв	Лабораторна робота 7. Приготування коктейлів на основі виноградних вин та алкогольних напоїв 1. Характеристика основних груп коктейлів. 2. Характеристика тонізуючих алкогольних напоїв. 3. Приготування напоїв і дегустація зразків.	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Охарактеризувати сировину, яка використовується для приготування алкогольних коктейлів. 2. Особливості подачі алкогольних коктейлів. 3. Приготування і дегустація алкогольних напоїв.
Тема 8. Технологія приготування безалкогольних напоїв	Лабораторна робота 8. Приготування безалкогольних напоїв 1. Характеристика безалкогольних коктейлів. 2. Особливості технології приготування змішаних напоїв. 3. Приготування напоїв і дегустація зразків.	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Правила подавання безалкогольних напоїв. 2. Культура споживання безалкогольних напоїв. 3. Приготування і дегустація безалкогольних напоїв.
Тема 9. Виноробне право світу	Лабораторна робота 9. Виноробство країн світу 1. Виноробство країн Старого світу. 2. Виноробство країн Нового світу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».
	Лабораторна робота 10. Ділова гра Показати вміння організації та обслуговування відвідувачів у закладі ресторанного господарства	Відвідування занять; завдання самостійної роботи	Після отримання завдання потрібно: 1. Представити вигляд сервірування столу (бокали, склянки, рюмки) згідно з обраним меню. 2. Представити меню закладу та винну карту

## Інформаційні джерела

### Основна

1. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. – К.: Центр уч. л-ры, 2003. – 604 с.
2. Валуйко Г. Г. Теорія і практика дегустації вин / Г. Г. Валуйко, Е. П. Шольц-Куликов. – 2-е изд. – Симферополь : Таврида, 2005. – 232 с.
3. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. – Київ : Виноград. Вино, 2009. – 204 с.
4. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Г. М. Коренькова, М. В. Білько; ред. : С. В. Іванов; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 487 с.
5. Мялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / О. В. Мялковський. – Київ : Кондор, 2017. – 376 с.
6. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности / Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропроиздат, 1985. – 512 с.
7. Jones-Moore, H. R., Jelley, R. E., Marangon, M., & Fedrizzi, V. The polysaccharides of winemaking: From grape to wine. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 731-740. 2021.
8. Reynolds, Andrew G. (ed.). *Managing Wine Quality: Volume 2: Oenology and Wine Quality*. Woodhead Publishing, 2021.
9. Zhang, Pangzhen, et al. Wine phenolic profile altered by yeast: Mechanisms and influences. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2021.

### Додаткова

4. Авакянц С.П. Игристые вина. – М.: Агропромиздат, 1986. – 272 с.
5. Бурьян Н.И. Микробиология виноделия. – Ялта: ИВиВ «Магарач», 1997. – 432 с.
6. Валуйко Г.Г. Технологія виноградних вин. – Симферополь: Таврида, 2001. – 624 с.
7. Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. Теорія і практика дегустації вин. – Симферополь: Таврида, 2001. – 248 с.
8. ДСТУ 4806:2007. Вина. Загальні технічні умови. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с.
9. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.
10. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.
11. Закон України «Про виноград та виноградне вино», 16 червня 2005 року № 2662-IV, з доповненнями та змінами, 20.12.2005, № 3225 – IV/
12. Косюра В.Т. Игристые вина. История, современность и основные направления производства: Монография. – Краснодар, 2006. – 504 с.
13. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства : навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Інкос, 2004. – 224 с
14. Мартыненко Э.Я. Технологія коньяка. – Симферополь: Таврида, 2003. – 320 с.
15. Скрипников Ю.Г. Производство вин: Учебное пособие. - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2007. - 54 с.
16. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготування власноруч /Н.В. Чалова/, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. - 288с.
17. Шольц-Куликов Е. П. Виноделие по-новому / Е. П. ШольцКуликов ; под ред. Г. Г. Валуйко. – Симферополь : Таврида, 2009. – 320 с.
16. Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технологія переробки винограда. – М.: Агропромиздат, 1990. – 448 с.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного

та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)  
«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyy\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vmint\\_a\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyy_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-9) відвідування занять (10,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (30,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (25,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (14,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (1,0 бал); підсумкова Ділова гра (10,0 балів)	100
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf),

<http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>