

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ  
«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 2023-2024 навчальний рік

|                                  |                                                                                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Курс та семестр вивчення         | 3 курс, 1 семестр                                                                         |
| Освітня програма / спеціалізація | Дисципліна загальноуніверситетського вибору для здобувачів першого (бакалаврського) рівня |
| Спеціальність                    |                                                                                           |
| Галузь знань                     |                                                                                           |
| 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><br>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, необхідних для формування у студентів навиків, пов'язаних з подачею та дегустацією виноградних вин; ознайомлення з виноробними регіонами країн Старого та Нового Світу; набуття навичок складання винних карт; оволодіння методами органолептичної оцінки вин; набуття навичок розрахунку купажних виноматеріалів; отримання навичок складання технологічних карток і вміння приготування алкогольних та безалкогольних напоїв. |
| <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>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.                                                                  |
| Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. |
| Здатність працювати в команді.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.                                                                                   |
| 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. | Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.                                                                           |

**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 виноградного вина у житті людини              | Лабораторне заняття 1. Види посуду для виноградних вин, типи пляшок, характеристика етикеток.<br>1. Види посуду для виноградних вин.<br>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:<br>1. Історія розвитку виноградарства і виноробства в Україні.<br>2. Виноградарство і виноробство Криму.<br>3. Виноград як сировина для виноробної промисловості<br>4. Біологічне значення виноградного вина в житті людини<br>5. Правила еногастрономії. |
| Тема 2. Основні правила виробництва виноградних                | Лабораторна робота 2. Складання винної карти<br>1. Правила складання                                                                                                      | Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних                                                                                                                           | Питання для самопідготовки:<br>1. Основні правила виробництва виноградних вин.<br>2. Класифікація і хімічний                                                                                                                                                                          |

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

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

| Назва теми | Назва теми та питання лабораторного заняття | Види робіт | Завдання самостійної роботи у розрізі тем  |
|------------|---------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|
|            | закладі ресторанного господарства           |            | 2. Представити меню закладу та винну карту |

### Інформаційні джерела

#### Основна

1. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технология вина. – К.: Центр уч. л-ри, 2003. – 604 с.
2. Валуйко Г. Г. Теория и практика дегустации 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. Хомич Г.П., Левченко Ю.В., Чоні І.В. Комплексна переробка винограду з отриманням алкогольних і безалкогольних напоїв *Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки»*, 2022, № 1. С. 55-62.
7. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности / Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропроиздат, 1985. – 512 с.

#### Додаткова

8. Пат. на корисну модель 132306 Україна, МПК C12G 1/02 (2006.01). 132306 Спосіб виробництва ординарного столового солодкого крижаного білого вина з червоних сортів винограду / Ткаченко О. Б., Остапенко В. А. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. - № u201808398 ; заявл. 01.08.2018 ; опубл. 25.02.2019, Бюл. № 4.
9. Дослідження впливу походження дріжджів на процес бродіння виноматеріалів з білих сортів винограду / О. Б. Ткаченко, О. М. Кананихіна, Т. С. Сугаченко, Є. С. Кулініч // Технології харчових продуктів і комбікормів – 2019 : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., Одеса, 24–27 верес. 2019 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2019. – С. 51–52.
10. Gomes, L. S., José-Coutinho, A., da Silva, A. G., Ricardo-da-Silva, J. M. (2016). Sensory profile characterization and typicality assessment of PDO “Bairrada” and PGI “Beira Atlântico” red wines. *Ciência e Técnica Vitivinícola*, 31 (2), 73–87. doi: [10.1051/ctv/20163102073](https://doi.org/10.1051/ctv/20163102073)
11. Пат. на винахід 114682 Україна, МПК G01N 33/14 (2006.01), G01N 7/14 (2006.01), G01N 21/01 (2006.01), C12G 1/06 (2006.01). Спосіб визначення ігристих властивостей вин / Желєзний В. П., Ткаченко О. Б., Древова С. С., Лозовський Т. Л., Нікулін А. Г. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № а 201604173 ; заявл. 15.04.2016 ; опубл. 10.07.2017, Бюл. № 13.
12. Ходаков О.Л., Радіонова О.В. Дослідження різних режимів виробництва білих столових виноматеріалів // Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії. – ОНАХТ, 7-8 травня 2020. С. 3-4.
13. Переробка вторинної сировини виноробства – резерв покращення стану галузі / Л. А. Осипова, О. В. Радіонова, Л. О. Ткаченко, Т. Б. Абрамова // Зб. тез доп. 79-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 16–19 квіт. 2019 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2019. – С. 135–137 : рис. – Бібліогр.: 6 назв.
14. Осипова Л. А. Наукове обґрунтування параметрів екстрагування фенольних антиоксидантів з вишнівок фруктів і ягід / Л. А. Осипова, Т. С. Сугаченко // Зб. тез доп. 80 -ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 7–8 трав. 2020 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса : ОНАХТ, 2020. – С. 145–147 : табл., рис.
15. Осипова, Л. А. Удосконалення технології вин спеціального типу з високим вмістом антиоксидантів / Л. А. Осипова // Зб. тез доп. 79-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 16–19 квіт. 2019 р. / Одес.

- нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2019. – С. 133–135. – Бібліогр.: 3 назв.
16. Переробка вторинної сировини виноробства – резерв покращення стану галузі / Л. А. Осипова, О. В. Радіонова, Л. О. Ткаченко, Т. Б. Абрамова // 36. тез доп. 79-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 16–19 квіт. 2019 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2019. – С. 135–137 : рис. – Бібліогр.: 6 назв.
  17. Ходаков О. Л. Вивчення можливості застосування холодної мацерації у виробництві виноматеріалів для білих ігристих вин / О. Л. Ходаков, Л. А. Осипова, О. С. Лисенко // 36. тез доп. 77-ої наук. конф. викл. акад., Одеса, 18-21 квіт. 2017 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій; ред. кол.: Б. В. Єгоров (голова), Н. М. Поварова (заст. голови). - Одеса, 2017. – С. 161–162.
  18. Осипова Л. А. Підвищення якості вин спеціального типу шляхом використання кріотехнологічних прийомів / Л. А. Осипова, О. В. Радіонова // 36. тез доп. 77-ої наук. конф. викл. акад., Одеса, 18-21 квіт. 2017 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса, 2017. – С. 159–161 : табл. – Бібліогр.: 2 назв.
  19. ДСТУ 4806:2007. Вина. Загальні технічні умови. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с.
  20. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.
  21. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.
  22. Закон України «Про виноград та виноградне вино», 16 червня 2005 року № 2662-IV, з доповненнями та змінами, 20.12.2005, № 3225 – IV.
  23. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства: навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Інкос, 2004. – 224 с
  24. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч/Н.В. Чалова /, - Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009.- 288с.

### **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-ekzamenaciynoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciynoi_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\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vminta\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_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 1-3) відвідування занять (1,0 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях (6,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (6,0 балів); виконання модульної контрольної роботи (8,0 балів).                                                                                  | 21,0                        |
| Модуль 2. (теми 4-9) відвідування занять (1,0 бал); навчальна робота на лабораторних заняттях (12,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (12,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання модульної контрольної роботи (8,0 балів) Ділова гра (10,0 балів) | 53,0                        |
| Індивідуальні завдання (2x8 балів)                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 16,0                        |
| Підсумковий контроль (комплексна контрольна робота)                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10,0                        |
| Разом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 100,0                       |

### 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

ність 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\\_zarahunannya\\_rezultativ\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)