

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 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 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	http://schedule.puet.edu.ua/	
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	5 кредити ЕКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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)

Мова викладання	Українська
------------------------	------------

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
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

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Класифікація вітчизняних та європейських вин.			
Тема 1. Значення виноградного вина у 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. Основні правила виробництва виноградних	Лабораторна робота 2. Складання винної карти 1. Правила складання винних карт	Відвідування занять, виконання навчальної роботи на лабораторних	Питання для самопідготовки: 1. Основні правила виробництва виноградних вин. 2. Класифікація і хімічний склад вин.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
вин	2. Оформлення винної карти	заняттях; захист завдань самостійної роботи студентів; тестування	3. Показники якості виноградних вин. 4. Характеристика типів вин.
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.
Модуль 2. Технологія виноградних вин			
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	Лабораторне заняття 6. Технологічні розрахунки для міцних та десертних вин і оцінка якості ігристих	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних	Питання для самопідготовки: 1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Технологія виробництва бренді, віскі та текілі»;

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
при виробництві вин	вин 1. Основні технологічні розрахунки. 2. Дослідження органолептичних властивостей ігристих вин. 3. Проведення дегустаційної оцінки ігристих вин.	заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування.	- «Технологія шампанських виноматеріалів»; - «Технологія коньячних виноматеріалів».
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	Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	
	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. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. Київ : Виноград. Вино, 2009. 204 с.
2. 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.
3. М'ялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / О. В. М'ялковський. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
4. 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.
5. Використання екстрактів з вичавок сокового виробництва в технології напоїв (2023) / Г. Хомич, Ю. Наконечна, І. Чоні, Н. Молчанова, М. Литвин. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, 2023 (1). С. 10-18.
6. Lali Elanidze and Galina Khomych. The Potential of using Georgian Wine and Dried Prune in the Production of Bakery Products/ *Journal of Food Technology & Nutrition Sciences. Volume 6 | Issue 4 | Journal of Food Technology & Nutrition Sciences SRC-JFTNS-225* .-Received: June 17, 2024; Accepted: June 24, 2024; Published: August 30, 2024.-P. 1-5.
7. Lali Elanidze, Galina Khomych (2025) Comprehensive Evaluation of Physicochemical and Sensory Properties of Bread Enriched with Natural Ingredients *Journal of Food Technology & Nutrition Sciences. SRC/JFTNS-279*. 5с.

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 / Железний 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 вичавків 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.
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.
16. 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.
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 // Зб. 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 криотехнологічних прийомів / Л. А. Осипова, О. В. Радіонова // Зб. тез доп. 77-ої наук. конф. викл. акад., Одеса, 18-21 квіт. 2017 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса, 2017. С. 159–161.
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

1. Мультимедійні презентації лекцій з навчальної дисципліни.
2. Дистанційний курс. Режим доступу:
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/mod/assign/view.php?id=132964>

4. Пакет програмних продуктів Microsoft Office^
- MS PowerPoint;
 - MS Excel;
 - MS Word.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvpadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) тестування (по 3,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (л.р. 1-3 по 4,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (8,0 балів)	29,0
Модуль 2. (теми 4-9) тестування (по 3,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (л.р. 4-9 по 4,0 бали); ділова гра – 5 балів; виконання і захист індивідуальних завдань (2 по 8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (8,0 балів).	71,0
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	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових досліджень (за одну статтю)	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	1
Разом		30

