

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 професійного вибору для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
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 технології отримання вин та напоїв, 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 кредитів 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).
<b>Фахові компетентності</b>	
Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу (ФК 1)	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перетворення (РН 5)

**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 виноградної лози у житті людини	Лабораторне заняття 1. Види посуду для виноградних вин, типи пляшок, характеристика етикеток. 1. Види посуду для виноградних вин.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього	Питання для самопідготовки: 1. Історія розвитку виноградарства і виноробства в Україні. 2. Виноградарство і виноробство Криму.

<b>Назва теми</b>	<b>Назва теми та питання лабораторного заняття</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
	2. Типи пляшок та зміст етикеток.	завдання та результатів практичних завдань; тестування	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; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Основні правила виробництва виноградних вин. 2. Класифікація і хімічний склад вин. 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.
<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	Лабораторне заняття 5. Купажування соків 1. Розрахунок купажних матеріалів	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання	Питання для самопідготовки: 1. Техніка розрахунку купажних матеріалів. 2. Особливості купажування.

<b>Назва теми</b>	<b>Назва теми та питання лабораторного заняття</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
спеціального типу	2. Підготовка купажів 3. Дегустація підготовлених зразків	домашнього завдання; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	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 захист індивідуальних завдань; тестування.	Питання для самопідготовки: 1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Технологія виробництва бренді, віскі та текілі»; - «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 без-алкогольних 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.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних	Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»;

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	2. Виноробство країн Нового світу	заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	- «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

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. Мялковський О. В. Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв: підручник / О. В. Мялковський. – 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.
6. Пат. на корисну модель 132306 Україна, МПК С12G 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.
7. 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)
8. 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.
9. Осипова Л. А. Підвищення якості вин спеціального типу шляхом використання кріотехнологічних 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 : табл. – Бібліогр.: 2 назв.
10. ДСТУ 4806:2007. Вина. Загальні технічні умови. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с.
  11. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристи. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.
  12. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.
  13. Закон України «Про виноград та виноградне вино», 16 червня 2005 року № 2662-IV, з доповненнями та змінами, 20.12.2005, № 3225 – IV.
  14. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства: навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Інкос, 2004. – 224 с
  15. 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. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

### **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-organizaciyu-osvitnogo-procesu.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\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidaciyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.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](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\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату  
<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyypadkam-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](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](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 посилання; 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-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-syt-uaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidstr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidstr.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-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

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%2Fpuet.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

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5

	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20
--	--	----

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

### 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: : <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-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* <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>