

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ЕНОЛОГІЯ / ENOLOGY

Інформація про викладача	
Викладач	Фіалковська Лариса
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	063 287 0325
E-mail:	l.fialkovska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=206
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Енологія» спрямований на опанування здобувачами вищої освіти наукових основ виготовлення, зберігання та споживання вина шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів виноробства та споживання вина, вміння застосовувати їх на практиці.
Мова викладання	Українська
Результати навчання	- знати наукові основи технологічних процесів виробництва вина та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів сировини під час технологічного перероблення. - вміти удосконалювати технологію вина з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. - обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва вина запроєктованого асортименту. - підвищувати ефективність виробництва вина шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. - вміти швидко адаптовуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід технологій виробництва вина. - знати особливості подавання та споживання вина з врахуванням національних традицій.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття	СРС		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Поняття та основні терміни енології. Історичні етапи виноробства.	18	4	4	10	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	10
Тема 2. Характеристика сировини для виробництва вина та виноробної продукції	18	4	4	10	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	10
Тема 3. Класифікація та асортимент вина	18	4	4	10	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	10
Тема 4. Формування букету та смаку вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 5. Технологія виготовлення білого вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 6. Технологія виготовлення червоного вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 7. Особливості технології ігристих і газованих вин	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 8. Особливості технології кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 9. Основні стадії виробництва коньяку (брєнді)	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 10. Технологія виробництва плодово-ягідних вин	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 11. Оформлення та зберігання пляшкових вин. Принципи складання винної карти	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 12. Дегустація вин та інших спиртних напоїв.	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Тема 13. Організація роботи сомельє	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5

Тема 14. Вина країн Європи	9	2	2	5	В, ВПЗ, ПР/УД/КТ	5
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/ 6	34	34	112		100

Підсумковий контроль – екзамен

Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 2 бали. ВПЗ – виконання лабораторних завдань – 2 бали. ПР – презентація – 1 бал. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 10 балів; участь у наукових заходах – 5 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та асистентську) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання розроблені відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.
Основні літературні та інформаційні джерела	1. Білько М.В., Іщенко М.В., Яковенко Т.М., Олійник А.О. Препарати таніну в технології рожевих вин для стабілізації кольору. <i>Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності</i>: матеріали VII Міжнар. спец. наук.-практ. конф. (м. Київ, 13 вересня 2019 р.). Київ: НУХТ, 2019. С. 23-24. 2. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин : навч. посіб. Київ: Виноград. Вино, 2019. 202 с. 3. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів : навч. посіб. Чернівці: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с. 4. Винний гід України 2019. Довідник. Харків: ТОВ «Видавництво Віват», 2019. 192 с 5. Іваненко А.В. Виноград. Вино та інші перетворення: навч. посіб. Одеса, Астропринт, 2021. 252 с. 6. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства : навч. посіб. Львів, 2021. 246 с.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf. Відвідування навчальних занять з курсу «Енологія» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених практичних завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у наукових заходах, семінарах, тренінгах, виконання есе. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Інтеграція ІІІ в освітній	Інтеграція ІІІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ)

процес	http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ІІІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ІІІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелекту. При підготовці наукових статей, тез, доповідей слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамену) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При підготовці наукових статей, тез, доповідей суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf . При вивченні освітнього компонента, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 1 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА