

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(-і)	Фіалковська Лариса	
Науковий ступінь	кандидат технічних наук	
Вчене звання	доцент	
Посада	доцент	
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37	
Контактний телефон	093 287 0325	
E-mail:	l.fialkovska@vtei.edu.ua	
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=370	
Інформація про освітній компонент		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Навчальний рік	2024-2025	
Анотація курсу	Навчальна дисципліна «Енологія» спрямована 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 мова	
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none">1. знати наукові основи технологічних процесів виробництва вина та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів сировини під час технологічного перероблення.2. вміти удосконалювати технологію вина з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.3. 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.4. підвищувати ефективність виробництва вина шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.5. вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід технологій виробництва вина.6. 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			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Поняття та основні терміни енології. Історичні етапи виноробства.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 2. Характеристика сировини для виробництва вина та виноробної продукції	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Класифікація та асортимент вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 4. Формування букету та смаку вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 5. Технологія виготовлення білого вина	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 6. Технологія виготовлення червоного вина	9	2	4	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 7. Особливості технології ігристих і газованих вин	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 8. Особливості технології кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 9. Основні стадії виробництва коньяку (брєнді).	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 10. Технологія виробництва плодово-ягідних вин	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 11. Оформлення та зберігання пляшкових вин. Принципи складання винної карти.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 12. Дегустація вин та інших спиртних напоїв.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 13. Організація роботи сомельє	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 14. Вина країн Європи	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 15. Вина країн Нового Світу	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 16. Поняття та основні принципи еногастрономії. Винний туризм.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5

Тема 17. Органічні та біодинамічні вина. Теоретичні основи еноterapiї.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, виконання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 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: матеріали VII Міжнар. спец. наук.-практ. конф.</i> (м. Київ, 13 вересня 2018 р.). Київ: НУХТ, 2018. С. 23-24. 2. Шиян П.Л. Алкогольні напої – досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури): монографія. Київ: Інтерсервіс, 2019. 336 с. 3. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин. Київ: Виноград. Вино, 2019. 202 с. 4. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів : навч. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с. 5. Винний гід України 2019. Довідник. Харків: ТОВ «Видавництво Віват», 2019. 192 с 					
Політика освітнього компоненту						
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Енологія та еногастрономія» 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.</p>					
Відпрацювання пропусків занять	<p>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</p>					

	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 компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, 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 вивченні освітньої компоненти, 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 компоненту	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 № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА