

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

ЕНОЛОГІЯ ТА ЕНОГАСТРОНОМІЯ / ENOLOGIYA AND ENOGASTRONOMY

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Фіалковська Лариса Василівна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
Е-mail:	larisa_fialkova@ukr.net
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=370
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Навчальна дисципліна «Енологія та еногастрономія» входить до блоку вибіркових.</p> <p>Дисципліна 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.</p>
Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	-
Перелік загальних (ЗК) та фахових (ФК) компетентностей	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 2. Здатність працювати автономно та в команді. 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 4. Здатність до самоосвіти. 5. Здатність критично мислити. 6. Здатність впроваджувати у виробництво технології вина на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. 7. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології виробництва вина з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних

	<p>процесів.</p> <p>8. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва вина.</p> <p>9. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості.</p>
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	<p>1. Знати наукові основи технологічних процесів виробництва вина та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>2. Вміти удосконалювати технологію вина з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>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.</p> <p>4. Підвищувати ефективність виробництва вина шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>5. Вміти швидко адаптуватися до мінливих умов виробничого середовища, впроваджувати міжнародний досвід технологій виробництва вина.</p> <p>6. Знати особливості подавання та споживання вина з врахуванням національних традицій.</p>
Пререквізити дисципліни	Вивчення навчальної дисципліни передбачає наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з хімії та технології виробництва харчових продуктів.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Тематичний план (схема вивчення курсу)	Назва теми	Кількість годин			Форма контролю	
		Усього годин/кредитів	з них			
			лекції	Лабораторні		СРС
	Тема 1. Енологія як комплексна наука про вино	12	2	2	8	УО, ІЗ
	Тема 2. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин	18	4	4	10	УО, ІЗ
	Тема 3. Сорт винограду та терруар як основні фактори якості вина	18	4	4	10	УО, ІЗ
	Тема 4. Технологія виготовлення червоного вина	18	4	4	10	УО, ІЗ
	Тема 5. Технологія виготовлення білого вина та шампанського	14	2	2	10	УО, ПТ
	Тема 6. Дефекти та хвороби вина, особливості дегустації	12	2	2	8	УО, ПТ
	Тема 7. Технологія виробництва плодово-ягідних вин	12	2	2	8	УО, ПТ
	Тема 8. Вина країн Європи	16	4	4	8	УО, ІЗ
	Тема 9. Вина країн Нового Світу, Азії та Африки	14	4	2	8	УО, ПТ
	Тема 10. Вина України, Кавказу та Молдови	14	2	2	10	РП, УО
	Тема 11. Особливості маркування вин	18	2	4	12	УО, ІЗ
	Тема 12. Культура споживання вина	14	2	2	10	УО, ІЗ
	Разом з курсу	180/6	34	34	112	Екзамен
УО – усне опитування, ПТ – письмове тестування, РП – реферативне повідомлення, С – співбесіда, ІЗ – індивідуальне завдання.						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Енологія та еногастрономія» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних лабораторних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за навчальну роботу складає 100.</p> <p>Максимальна сума балів за аудиторну роботу складає 68 балів (17 занять * 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Енологія та еногастрономія» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за</p>
---	---

	результатом поточної успішності.
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Алмашин К.К. Дегустация вин. Москва : Пищевая пром-сть, 1989. 2. Архипов В. В. Барное дело: технология продукции и обслуживание в барах [Электронный ресурс]: учеб. пособие. 2-е изд. Электронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2016. Систем. требования: Acrobat Reader. Режим доступа: http://10.0.2.150/docs/CUL/Barное дело Arhipov 2016.pdf. 3. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. пособие / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. К. : Центр учебной литературы, 2016. 304 с. 4. Архипов В.В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) 2-е изд.: уч.пос. [для студ.высш.учеб.зав.] / В.В. Архипов. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 304 с. 5. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин. Київ : Виноград. Вино, 2019. 202 с. 6. Ковалевский К. А. Технология и техника виноделия : Учебн. пособие / К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. Киев : ИНКОС, 2017. 560с. (Пищевая промышленность). 7. Корнеев А. Вина Италии: Второе итальянское возрождение. Москва : Изд-во Жигульского, 2015.
Політика дисципліни	
Організація навчання	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. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, реферативних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, -середа та -п'ятниця, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та лабораторних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ. http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf)
Інші складові політики дисципліни	---

Затверджено на засіданні кафедри від 08.11.2021 р., протокол № 27.

Науково-педагогічний працівник

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА