

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Енологія та наука про напої»
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування_
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

Левченко Юлія Вікторівна
 кандидат технічних наук
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-093-264-37-16	+38-066-330-81-05
Електронна адреса	homichg27@gmail.com	yuliya_12@ukr.net
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 знань, необхідних для формування у студентів системи навиків для здійснення ефективної професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, пов'язаних з професійною подачею та дегустацією виноградних вин; ознайомлення з виноробними регіонами країн Старого та Нового Світу; набуття навичок складання винних карт.
Тривалість	4 кредити ЕКТС/120 годин (лекції 16 год., лабораторне заняття 32 год., самостійна робота 72 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)
Базові знання	Наявність знань з основ наукових досліджень, технології галузі, сучасних досліджень харчової науки, що викладаються у закладах вищої освіти.
Мова викладання	Українська, російська, англійська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності (СК.01).	Здатність розуміти основні поняття, визначення та терміни виноробної галузі і вміння використовувати їх в сфері ресторанного обслуговування
Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК.07).	Здатність використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.
Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів (СК.08)	Здатність використовувати отримані знання для складання винних карт і формування навичок і вміння у майбутнього фахівця для проведення дегустацій з метою організації і просування додаткових послуг в сфері ресторанного господарства
Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності (СК.11)	Здатність набуття організаторських здібностей та практичних навичок для вирішення завдань організації обслуговування споживачів винами та іншими алкогольними напоями та вміння поєднувати вина та інші алкогольні напої із продукцією закладів ресторанного господарства

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Класифікація вітчизняних та європейських вин		
Тема 1. Значення виноградної культури у житті людини	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 виноградної культури у житті людини 5. Правила еногастрономії.

Тема 2. Класифікація виноградних вин	Відвідування занять, 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	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 винопродукції 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 сухих 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. 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. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».
Тема 5. Технологія столових напівсухих та напівсолодких 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. Техніка розрахунку купажних матеріалів. 2. Особливості купажування. 3. Купажування в технології виноробства. 4. Індивідуальне завдання з розрахунку купажів. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».
Тема 6. Загальна технологія міцних і десертних 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	1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Виробництво напівдесертних і десертних вин»; - «Технологія виробництва Токайських вин». - «Технологія виробництва Мускатних вин». - «Технологія виробництва кахетинських вин». 2. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах

		Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».
Тема 7. Технологія міцних вин спеціального типу	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування	1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Технологія виробництва Мадери»; 6. Технологія виробництва Хересу. 2. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».
Тема 8. Ігристі вина, коньяки та вади, що виникають при виробництві 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; поточна модульна контрольна робота.	1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Технологія виробництва брендів, віскі та текілі»; - «Технологія шампанських виноматеріалів»; - «Технологія коньячних виноматеріалів». 2. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».

Інформаційні джерела

Основна

1. Валуйко Г.Г., Домарецкий В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. – К.: Центр уч. л-ры, 2003. – 604 с.
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технологія вина. – М.: Легкая и пищ. пр-сть, 1984. – 504 с.
3. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности / Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропроиздат, 1985. – 512 с.

Додаткова

4. Авакянц С.П. Игристые вина. – М.: Агропромиздат, 1986. – 272 с.
5. Бурьян Н.И. Микробиология виноделия. – Ялта: ИВиВ «Магаран», 1997. – 432 с.
6. Валуйко Г.Г. Технологія виноградних вин. – Симферополь: Таврида, 2001. – 624 с.
7. Валуйко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. Теория и практика дегустации вин. – Симферополь: Таврида, 2001. – 248 с.
8. ДСТУ 4806:2007. Вина. Загальні технічні умови. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с.
9. ДСТУ 4807:2007. Вина ігристі. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – 10 с.
10. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні умови. - Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.
11. Закон України «Про виноград та виноградне вино», 16 червня 2005 року № 2662-IV, з доповненнями та змінами, 20.12.2005, № 3225 – IV/
12. Косюра В.Т. Игристые вина. История, современность и основные направления производства:

- Монографія. – Краснодар, 2006. – 504 с.
13. Леснов Т.П., Фертман Г.И. Ароматизированные вина. – М.: Пищ. пр-сть, 1978. – 264 с.
 14. Мартыненко Э.Я. Технология коньяка. – Симферополь: Таврида, 2003. – 320 с.
 15. Разуваев Н.И. Комплексная переработка вторичных продуктов виноделия. – М.: Пищ. пром-ть, 1975. – 168 с.
 16. Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технология переработки винограда. – М.: Агропромиздат, 1990. – 448 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, 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.
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки та презентації індивідуальних завдань в процесі заняття та при проведенні розрахункових завдань.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти:
<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (2,5 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (8,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8,0 балів); захист виконання домашнього завдання (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	34,5
Модуль 2. (теми 4-8) відвідування занять (4,5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (16,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8,0 балів); захист виконання домашнього завдання (8,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (18,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (1,0 бал)	65,5
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