



Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Енологія (ВК 26)
Мова викладання	Українська
Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр за Освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія», 2022 р.
Викладач	Гуменюк Оксана Леонідівна , доцент кафедри харчових технологій, кандидат хімічних наук
Профайл викладача (-ів)	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладача	E-mail : gum_ok@ukr.net gum_ok@stu.cn.ua

1. Анотація курсу

Курс розрахований на здобувачів ВО першого (бакалаврського) освітнього рівня за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» і присвячений вивченню класифікації вин, особливостей технології вин та виноробної продукції, основ формування букету вин; засвоєнням теоретичних і практичних знань щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, культури вживання напоїв, еногастрономічних традицій країн світу; набуттям практичних навичок вибору вина до різних страв.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І.

Тема 1. Поняття та основні терміни енології. Історичні етапи виноробства.

Тема 2. Характеристика сировини для виробництва вина та виноробної продукції

Тема 3. Формування букету та смаку вина.

Тема 4. Класифікація виноградного вина. Основні технологічні процеси виноробства.

Тема 5. Особливості кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин.

Тема 6. Особливості технології ігристих і газованих вин.

Тема 7. Основні стадії виробництва коньяку (брєнді).

Тема 8. Оформлення та зберігання пляшкових вин Принципи складання винної карти.

Тема 9. Найбільш відомі вина країн Європи (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція Словенія, Угорщина, Грузія, Молдова, Україна).

Тема 10. Найбільш відомі вина країн Нового світу (Чілі, Аргентина, США. Австралія, Нова Зеландія, ПАР, Кітай).

Тема 11. Дегустація вин та інших спиртних напоїв

Тема 12. Поняття та основні принципи еногастрономії.

2. Мета та цілі курсу.

Метою вивчення дисципліни «Енологія» є одержання здобувачами ВО теоретичних знань та практичних навичок у сфері вина, виноробної продукції, а також особливостей

СИЛАБУС

виноробства як в Україні, так і в провідних виноробних країнах світу. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набути або розширити наступні загальні та фахові компетентності, передбачені освітньою програмою:

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел
- ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

3. Результати навчання.

Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

В результаті вивчення дисципліни ЗВО повинен **знати**:

- поняття, визначення, основні терміни вина і виноробства;
 - сорти винограду для одержання виноматеріалів для різних типів вина і коньяку;
 - хімічний склад винограду та вина;
 - основні технологічні процеси виробництва різних типів вин, у т.ч. ігристого і газованого;
 - основні технологічні операції виробництва коньячних спиртів і коньяків;
 - основи процесів формування букету вин; класифікацію та характеристики вин, час, температуру, спосіб їх вживання;
 - особливості кріплених (десертних, міцних), ароматизованих вин, вин спеціального типу (Херес, Мадера, Портвейн, Марсала);
 - оформлення пляшкових вин: пляшки, етикетки, закупорювальні матеріали; зберігання вин, вимоги до винних підвалів;
 - принципи складання винної карти;
 - правила еногастрономічних поєднань;
 - традиційні та нетрадиційні поєднання вин із стравами;
- вміти:**
- підбирати вина та іншу виноробну продукцію до страв;
 - розрізняти і дегустувати різні сорти вин;
 - складати винну карту з урахуванням основних принципів поєднання напоїв із стравами.

4. Обсяг курсу. 3 кредити (90 годин: 30 год ауд. занять, 90 год самостійної роботи)

Вид заняття	Загальна к-сть годин
лекції	16 год
лабораторні	14 год
самостійна робота	90 год

5. Пререквізити.

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з біології, хімії, фізики, достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету, розуміння біохімічних, мікробіологічних, фізіологічних та фізичних процесів, що відбуваються під час переробки винограду та під час зберігання готової продукції.

СИЛАБУС

6. Система оцінювання та вимоги Остаточна оцінка за курс (семестр) розраховується наступним чином:

Загальна система оцінювання курсу	Рейтингове оцінювання за 100-бальною системою: поточний контроль – 90 балів підсумковий контроль – 10 балів (екзамен).
Лабораторні заняття	3 лабораторні роботи: – підготовленість до виконання ЛР (2 б×3 = 6 б); – самостійність та своєчасність виконання лабораторних робіт (8 б×3 ЛР = 24 б) - оформлення звіту з виконання ЛР відповідно до вимог та його захист (20 б×3 ЛР = 60 б)
Умови допуску до підсумкового контролю	Необхідна сумарна мінімальна кількість балів для допуску до екзамену – 35: - 30 балів мінімум за лабораторні роботи (мінімальна кількість балів за кожну роботу 10 б); - 5 балів мінімально за самостійну роботу

7. Політики курсу

У випадку, якщо ЗВО протягом семестру не виконав в повному обсязі передбачених робочою програмою всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані лабораторні роботи, має більше 30% пропусків навчальних занять (без поважних причин) від загального обсягу аудиторних годин відповідної навчальної дисципліни або не набрав мінімально необхідну кількість балів (35), він не допускається до складання екзамену під час сесії, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3HINOWk>). Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не дозволяється. У разі отримання незадовільної оцінки, перескладання екзамену з дисципліни за графіком, установленим дирекцією ННІ, допускається не більше двох разів (при другому перескладанні – комісії, яка створюється розпорядженням директора).

Політика академічної доброчесності

Політика дотримання академічної доброчесності ґрунтується на «Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3GYvtgw>).

Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю; посилення на джерела інформації в разі використання, тверджень, відомостей.

Списування під час тесту, екзамену, оформленні звіту з лабораторних робіт заборонені.

За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності як повторне проходження оцінювання результатів їх навчальної діяльності.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування занять є обов'язковим. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в дистанційній формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем. З метою створення можливостей для навчання здобувачів вищої освіти, які з поважних причин не можуть відвідувати заняття, право на отримання дозволу на вільне відвідування занять (ВВЗ) надається здобувачам вищої освіти 3-го та старших курсів денної форми навчання згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3yDYnwt>). ВВЗ передбачає можливість вільного відвідування здобувачем вищої освіти лекційних занять та самостійного опрацювання навчального матеріалу, передбаченого програмою з відповідної навчальної дисципліни. Відвідування інших видів навчальних занять (крім консультацій) для ЗВО є обов'язковим. Надання дозволу на вільне відвідування занять регламентується «Порядком надання дозволу

СИЛАБУС

на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/407YpLI>).

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних та лабораторних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю (за виключенням проходження тестового контролю в системі MOODLE).

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до «Порядоку визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3H7fJru>) шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. –К.: Центр навчальної літератури, 2003. –592 с.
2. Домарецький В. А., Остапчук М. В. Українець А. І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / За ред. А. І. Українця. — К.: НУХТ, 2003. — 572 с.
3. Загальні технології харчових виробництв: Підручник/ А.І. Українець, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, В.А. Домарецький та ін.. –К.: Університетт «Україна», 2010. –814с.
4. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин. – К.: Вид-во «Виноград. Вино», 2009. – 202 с.
5. *Stevenson T. The New Sotheby's Wine Encyclopedia.* National Geographic Partners, LLC, 2020. – 800 p.