

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ЕНОЛОГІЯ

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник:

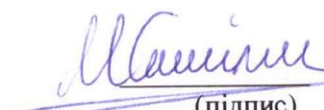


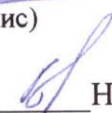
Я.І. Ілляшенко, асистент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів	протокол від <u>30.05.</u> 2025 .№ <u>19</u>
	Завідувач кафедри  Марина САМЛИК (підпис)

Погоджено:

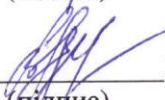
Гарант освітньої програми

 **Марина САМЛИК**
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  **Наталія БОЛГОВА**
(підпис)

Рецензія на робочу програму(додається)
надана:

 **К.Т.Н., доц. Анна ГЕЛІХ**
(підпис)

 **К.С.-Г.Н., доц. Василь ТИЩЕНКО**
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 **Надія БАРАНІК**
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 06.07. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК Енологія		
2.	Статус ОК	вибірковий		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / 181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	ОК може бути запропонований для	ОПП «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»		
7.	Семестр та тривалість вивчення	8 семестр, 9-16 тиждень		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/семінарські	
		30	44	
			Лабораторні	76
			-	
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Ілляшенко Яна Іванівна, асистент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів,		
11.1	Контактна інформація	317м, т. 0992504381, E-mail: yana.illiashenko@snau.edu.ua		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення дисципліни забезпечує формування системних знань щодо сучасної енології, технологій виробництва виноградних вин та виноробної продукції, принципів дегустації, еногастрофії, класифікації вин, особливостей технологічних процесів, подавання і зберігання вин, а також практичних навичок роботи із винною картою ресторану, підбору вина до страв та аналізу якості виноробної продукції.		
13.	Мета освітнього компонента	Набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо виробництва, оцінювання та подавання виноградних вин і виноробної продукції, а також формування компетентностей щодо роботи із винною картою закладу ресторанного господарства.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	ОК базується на вивченні ОК8		
15.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)		
16.	Посилання на курс			
15.	Ключові слова	виноробство, енологія, сортові вина, виноматеріали, дегустація, еногастрономія, ігристі вина, технології вин		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК									Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 28	ПРН 29	ПРН 30	
ДРН1. Знати та розуміти теоретичні та практичні основи енології. Розуміти основні технології виробництва виноградних вин, їх класифікацію та чинники формування якості.	+		+	+						Усний захист практичних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану інструктивну картку у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору
ДРН2. Вміти скласти винну карту ресторану, добирати вина до страв згідно принципів еногастрономії. Аналізувати відповідність виноробної продукції нормативним вимогам України та ЄС.		+			+	+	+	+		
ДРН3. Застосовувати креативні підходи у формуванні винного асортименту закладу ресторанного господарства. Визначати органолептичні властивості вин, проводити дегустацію та встановлювати типові дефекти.			+				+	+	+	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендова на література ¹
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Вступ до енології 1. Предмет і завдання енології. 2. Історія виноробства. 3. Законодавство України та ЄС у сфері виноробства.	2			[1,2,9]
Практичне заняття №1. Основні терміни енології		2		
Питання самостійного вивчення. Історія вина та походження сортів винограду			6	
Лекційне заняття 2. Чинники формування якості виноградних вин 1. Хімічний склад винограду. 2. Сорти винограду.	2			[3-9]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендова на література ²
	Аудиторна робота			
	Лк	Практичні		
Практичне заняття №2. Ампелографічний аналіз		2		
Питання самостійного вивчення. Теруари України та світу			6	
Лекційне заняття 3. Технологія виробництва столових вин 1. «Білий» і «червоний» способи. 2. Бродіння, мацерація. 3. Купажування.	2			
Практичне заняття №3. Технологічна схема виробництва тихих вин		2		
Питання самостійного вивчення. Особливості мацерації			6	
Лекційне заняття 4. Формування смаку та аромату вина 1. Ароматичні речовини. 2. Букет вина.	2			[4,6-9]
Практичне заняття №4. Аналіз винного аромату («ніс вина»)		2		
Питання самостійного вивчення. Типові дефекти вин			6	
Лекційне заняття 5. Технологія кріплених та ароматизованих вин 1. Десертні, лікерні, міцні вина. 2. Мадеризація, хересування. 3. Ароматизовані вина.				[5,6-9]
Практичне заняття №5. Аналіз кріплених вин				
Практичне заняття №6. Особливості поєднання зі ставами кріплених вин				
Питання для самостійного вивчення. Вермути світу			6	
Лекційне заняття 6. Ігристі вина та шампанське 1. Різновиди та класифікація 2. Класичний та резервуарний методи. 3. Просекко, Франчакорта, Кава.	2			[3,6-9]
Практичне заняття №7. Ігристі вина: дегустаційні характеристики та правила подачі		2		
Практичне заняття №8. Складання карти ігристих вин				
Питання самостійного вивчення. Сабраж - історія та техніка			6	
Лекційне заняття 7. Класифікація вин за міжнародними стандартами 1. PDO, PGI, AOP, DOC, DOCG. 2. Українські географічні зазначення. 3. Органічні та біодинамічні вина.	2			[1-6,8]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендова на література ³
	Аудиторна робота			
	Лк	Практичні		
Практичне заняття №9. Маркування вин та аналіз етикеток		2		
Питання самостійного вивчення. Європейське винне законодавство			6	
Лекційне заняття 8. Дегустація та оцінювання вина 1. Правила дегустації. 2. Оцінювання за міжнародними шкалами.	2			
Практичне заняття №10. Робота з дегустаційною картою		2		
Практичне заняття №11. Аналіз фальсифікацій виноробної продукції		2		
Питання самостійного вивчення. Органолептичні дефекти			4	
Разом за модуль 1	16	22	46	
Модуль 2				
Лекційне заняття 9. Еногастрономія: поєднання вина зі стравами 1. Фудпейрінг. 2. Культура подавання вина.	2			[1,2,6,8]
Практичне заняття №12. Підбір вин до меню		2		
Практичне заняття №13. Практика фудпейріngu: десерти та вина		2		
Питання самостійного вивчення. Принципи контрасту та комплементарності.			6	
Лекційне заняття 10. Франція: винні регіони та стилі 1. Бордо, Бургундія, Божоле. 2.Луар, Ельзас, Прованс.	2			[6-9]
Практичне заняття №14. Винна карта Франції		2		
Питання самостійного вивчення. Найвідоміші вина Франції та їх історія.			6	
Лекційне заняття 11. Італія та Іспанія: виноробство та асортимент 1. DOCG Італії. 2. Ріоха, Рібера-дель-Дуеро.	2			[6-9]
Практичне заняття №15. Аналіз італійських та іспанських вин		2		
Питання самостійного вивчення. Особливості стилів вина. Порівняльна характеристика Італійського та Іспанського виноробства			6	
Лекційне заняття 12. Новий світ у виноробстві 1. США, Чилі, Аргентина. 2. ПАР, Австралія, Нова Зеландія.	2			[6-9]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендова на література ⁴
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Практичні		
<i>Практичне заняття №16. Винні регіони Нового світу</i>		2		
Питання самостійного вивчення. Крафтове світове виноробство, особливості та роль на ринку.			6	
Лекційне заняття 13. Україна на світовій винній мапі 1. Виноробні господарства України. 2. Потенціал теруарів.	2			[2, 7-9]
<i>Практичне заняття №17. Складання винної карти</i>		2		
Питання самостійного вивчення. Крафтове виноробство в Україні.			6	
Лекційне заняття 14. Подача, зберігання і сервіс вин 1. Винні льохи та шафи. 2. Правила подавання вина.	2			[6-9]
<i>Практичне заняття №18. Підбір посуду та інвентарю</i>		2		
<i>Практичне заняття №19. Розроблення концепції винної кімнати / енотеки</i>		2		
Лекційне заняття 15. Робота сомельє. Професійні стандарти 1. Функції сомельє. 2. Комунікація з гостем. 3. Винний сервіс.	2			[2,6-8]
<i>Практичне заняття №20. Відпрацювання етикету подавання вина</i>		2		
<i>Практичне заняття №21. Алгоритм презентації вина</i>		2		
<i>Практичне заняття №22. Декантування вин</i>		2		
Разом за модуль 2	14	22	30	
Разом	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u>)	Кіль- сть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кіль- сть годин
ДРН1. Знати та розуміти теоретичні та практичні основи енології. Розуміти основні технології виробництва виноградних вин, їх класифікацію та чинники формування якості.	Лекції-презентації з демонстрацією та використанням інтерактивних технологій Практичні заняття з представленням методики виконання	30	Робота з конспектом лекцій, методичними рекомендаціями до самостійного вивчення дисциплін,	76
ДРН2. Вміти скласти винну карту ресторану, добирати вина до страв згідно принципів еногастрономії. Аналізувати відповідність виноробної продукції нормативним вимогам України та ЄС.		44	узагальнення та систематизація вивченого матеріалу Виконання індивідуальних завдань, представлених у інструктивних картах до виконання практичних робіт.	
ДРН3. Застосовувати креативні підходи у формуванні винного асортименту закладу ресторанного господарства. Визначати органолептичні властивості вин, проводити дегустацію та встановлювати типові дефекти.				

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання практичних робіт (11 ПР по 3 бали)	33 бали / 33%	протягом тижня після проведення
2	Проміжне тестування	17 бали / 17%	12 тиждень
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання практичних робіт (11 ПР по 3 бали)	33 бали / 33%	протягом тижня після проведення
4	Підсумкове тестування	17 балів / 17%	16 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Задовільно	Добре	Відмінно
Проміжне тестування	Тест включає 17 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Підсумкове тестування	Тест включає 17 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Захист практичних робіт	Кожна практична робота, оформлена, виконана відповідно методичних вказівок, захищена оцінюється в 3 бали		
	1 бал	2 бали	3 бали
	Виконана не в повному обсязі робота та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки робота та завантажена в Moodle	Виконано в повному обсязі згідно інструктивної картки робота, захищена та завантажена в Moodle

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	9 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	16 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення виконаних практичних робіт	Під час практичної роботи

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

- Концепції та ресторанний креатив. Курс лекцій для студентів зі спеціальності «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2025 р.
- Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с.

6.2. Додаткові

3. ДСТУ 4393:2005 Вина газовані. Загальні технічні умови
4. ДСТУ 4806:2007 Вина. Загальні технічні умови.
5. ДСТУ 6036:2008 Вина плодово-ягідні. Загальні технічні умови
6. Jackson R. S. Wine Science: Principles and Applications. Elsevier Science & Technology Books, 2020. 1044 p.
7. Home | OIV. Home | OIV. URL: <https://www.oiv.int/>
8. WSET Level 3 Award in Wines. WSET | Wine & Spirit Education Trust. URL: <https://www.wsetglobal.com/qualifications/wset-level-3-award-in-wines/>
9. Grapes : The Principal Catalan Varieties: History, Cultivation and Wines / A. V. Serafini et al. Edicions i Propostes Culturals Andana, SL, 2019. 180 p.