

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

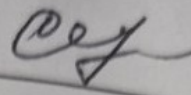
ВК 12 ОСНОВИ ЕНОГАСТРОНМІЇ

Вибірковий

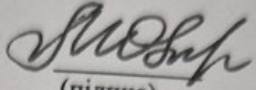
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Бакалавр

Суми – 2026

Розробник: д.ф., доцент кафедри технології харчування

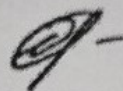


Ольга СЕРЕДА

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол №21 від 04.06.2025
	Завідувач кафедри  (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

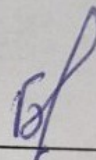


(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА
(ПІБ)

Декан факультету,

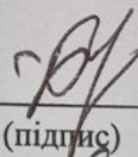
де реалізується освітня програми



(підпис)

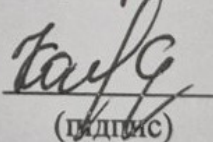
Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана:



(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ
(ПІБ)

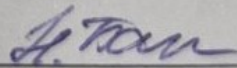


(підпис)

Олена КОШЕЛЬ
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації



(підпис)

Надія БАРАНИК
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06. 2026 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ВК	ВК 12 Основи еногастрономії		
2	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування		
3	Статус ВК	Вибірковий		
4	Програма /Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОП «Готельна і ресторанна справа»/ Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»		
5	ВК може бути Запропонований для	ОП «Харчові технології» ОП «Туризм та рекреація»		
6	Рівень НРК	6-й рівень		
7	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 1-й семестр Тривалість вивчення – 16 тижнів		
8	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	
		30	-	
			Лабораторні	76
10	Мова навчання	Українська		
11	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Середа Ольга Григорівна		
11.1	Контактна інформація	Середа Ольга Григорівна , д.ф., доцент кафедри технології харчування, НПЛ КГХ, 0997145294, E-mail: seaol@ukr.net		
12	Загальний опис освітнього компонента	спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо поєднання гастрономії та енології як складових сучасної культури харчування, ресторанного сервісу та туристичної індустрії. Дисципліна охоплює вивчення історії розвитку виноробства і гастрономічної культури, особливостей виробництва вин, класифікації винної продукції, принципів дегустації, а також правил гармонійного поєднання вина з харчовими продуктами та готовими стравами. Значна увага приділяється аналізу органолептичних характеристик вин, оцінюванню гастрономічної сумісності напоїв і страв, а також використанню еногастрономічних знань у практиці ресторанного господарства.		
13	Мета освітнього компонента	є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань про основи енології та гастрономії, закономірності поєднання вин із харчовими продуктами і стравами, а також набуття практичних навичок оцінювання якості винної продукції, складання еногастрономічних поєднань та застосування отриманих знань у професійній діяльності у сфері ресторанного господарства..		
14	Передумови вивчення ВК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи сервісної діяльності», «Ресторанна справа», «Товарознавство», «Управління якістю та послуг у готельно-ресторанному господарстві»		
15	Політика академічної доброчесності	Вивчення ОК ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету».		
16	Посилання на курсу системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6396		
17	Ключові слова	еногастрономія, енологія, виноробство, гастрономічні поєднання, дегустація		

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

Результати навчання за ВК: Після вивчення освітнього компонента здобувач очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ВК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)								Як оцінюється ДРН
	ПРН 2	ПРН 4	ПРН 5	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 12	ПРН 16	Виконання та захист лабораторних робіт, Залік Комп'ютерне тестування
ДРН 1. Знати та розуміти базові принципи еногастрономії, класифікацію вин, особливості виноробства та основи гастрономічних поєднань їжі і напоїв.	x		x						
ДРН 2. Аналізувати органолептичні характеристики винної продукції та здійснювати їх порівняльну оцінку для подальшого використання у ресторанній практиці.				x			x		
ДРН 3. Застосовувати правила еногастрономічного поєднання страв і вин при формуванні меню, дегустаційних пропозицій та ресторанних концепцій.			x	x	x	x			
ДРН 4. Використовувати сучасні підходи сомельє-сервісу та еногастрономічного обслуговування у закладах ресторанного господарства та туристичній діяльності	x		x		x			x	
ДРН 5. Розробляти базові еногастрономічні рішення (винні карти, дегустаційні сети, тематичні пропозиції) з урахуванням гастрономічних традицій і сучасних тенденцій.		x	x	x		x		x	

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота	СР	
	Лк	Лаб. з.	
Модуль 1. Еногастрономія			
Лекція 1. <i>Предмет, завдання та основні поняття еногастрономії</i> 1. Сутність, предмет та завдання еногастрономії в системі ресторанного господарства. 2. Історичні передумови становлення еногастрономії та етапи її розвитку. 3. Роль еногастрономії у формуванні гастрономічної культури й ресторанної концепції. 4. Основний термінологічний апарат: енологія, pairing, terroir, aftertaste.	2		[2, 4]
Лабораторне заняття 1. Аналіз сучасних концепцій еногастрономії в ресторанному бізнесі.		4	
Питання самостійного вивчення Історія розвитку еногастрономії у світі. Еногастрономія в ресторанному бізнесі. Сучасні тренди wine pairing.			6
Лекція 2. <i>Виноград як сировина для виноробства</i> 1. Будова виноградного грона та технологічне значення його складових. 2. Класифікація сортів винограду та їх характеристика. 3. Хімічний склад винограду і його вплив на властивості вина. 4. Вимоги до виноградної сировини для виробництва якісних вин.	2		[1, 2, 4]
Лабораторне заняття 2. <i>Дослідження сортів винограду та їх характеристик.</i>		4	
Питання самостійного вивчення Технічні та столові сорти винограду. Вплив клімату на якість винограду. Основні виноробні регіони України.			6
Лекція 3. <i>Класифікація вин та виноробні регіони</i> 1. Основні підходи до класифікації вин у міжнародній практиці. 2. Класифікація вин за кольором, міцністю та вмістом цукру. 3. Характеристика марочних, ординарних та колекційних вин. 4. Провідні виноробні регіони світу та їх особливості.	2		[3, 5, 8, 9, 12]
Лабораторне заняття 3. <i>Основні підходи до класифікації вин у міжнародній практиці.</i>		4	
Питання самостійного вивчення Апеласьйони Франції. Класифікація вин України. Особливості вин Нового Світу.			6
Лекція 4. <i>Технологія виробництва вин</i> 1. Первинне виноробство та його технологічні стадії. 2. Вторинне виноробство і процеси дозрівання вина. 3. Особливості виробництва білих, рожевих і червоних	4		[3, 5, 6, 10, 11]

вин.				
4. Фактори формування смаку, аромату та букету вина				
Лабораторне заняття 4. <i>Аналіз технологічних схем виробництва вин.</i>		4		
Питання самостійного вивчення Виробництво білих вин. Виробництво червоних вин. Процеси бродіння вина.			8	
Лекція 5. <i>Сенсорний аналіз та дегустація вин</i> 1. Основи сенсорного аналізу винної продукції. 2. Етапи професійної дегустації вина. 3. Оцінка кольору, аромату та смаку вина. 4. Дегустаційні характеристики та дескриптори	4			[1, 6, 10-12]
Лабораторне заняття 5. <i>Проведення сенсорного аналізу вин.</i>		4		
Питання самостійного вивчення Дегустаційна термінологія. Типові дефекти вина. Методи органолептичної оцінки.			6	
Лекція 6. <i>Ігристі вина та міцні алкогольні напої</i> 1. Класифікація та технологія виробництва ігристих вин. 2. Особливості виробництва шампанського. 3. Класифікація міцних алкогольних напоїв. 4. Характеристика основних видів міцного алкоголю.	2			[6, 8, 10-12]
Лабораторне заняття 6. <i>Аналіз асортименту ігристих та міцних напоїв.</i>		4		
Питання самостійного вивчення Методи шампанізації. Champagne, Prosecco, Cava. Світовий ринок міцних напоїв.			6	
Разом модуль 1	16	24	38	
Модуль 2. Практичні аспекти еногастрономії				
Лекція 7. <i>Основні принципи еногастрономії</i> 1. Теоретичні основи food pairing. 2. Базові принципи поєднання страв і напоїв. 3. Баланс смаку, аромату та текстури. 4. Типові помилки гастрономічного pairing.	2			[1, 2, 7, 12]
Лабораторне заняття 7. <i>Формування базових гастрономічних поєднань.</i>		4		
Питання самостійного вивчення Контрастне pairing. Комплементарне pairing. Регіональний принцип поєднання.			6	
Лекція 8. <i>Поєднання вин зі стравами з м'яса, птиці та риби</i> 1. Принципи підбору вин до м'ясних страв. 2. Поєднання вин зі стравами з птиці. 3. Pairing вин із рибою та морепродуктами. 4. Вплив соусів і гарнірів на вибір вина.	2			[1, 3, 7, 12]
Лабораторне заняття 8. <i>Підбір вин до основних гарячих страв</i>		4		
Питання самостійного вивчення Pairing для стейків. Pairing для рибних страв. Вплив способу приготування на pairing.			6	

Лекція 9. Поєднання вин із сирами та десертами 1. Класифікація сирів і їх смакові профілі. 2. Принципи поєднання сирів із винами. 3. Десертні вина та особливості їх подавання. 4. Поєднання вин із десертами та шоколадом.	2			[1, 3, 7, 12]
Лабораторне заняття 9. Формування pairing для сирних і десертних сетів.		4		
Питання самостійного вивчення Французькі сирні plate. Поєднання шоколаду з вином. Солодкі вина світу.				
Лекція 10. Винна карта закладу ресторанного господарства 1. Призначення та структура винної карти. 2. Принципи формування винного асортименту. 3. Правила оформлення та подання винної карти. 4. Помилки при складанні винної карти.	4			[1, 2, 4, 12]
Лабораторне заняття 10. Розроблення винної карти ресторану.		4		
Питання самостійного вивчення Типи винних карт. Аналіз винних карт ресторанів. Ціноутворення винного асортименту.			6	
Лекція 11. Винний етикет та культура споживання вина 1. Основні правила винного етикету. 2. Температурні режими подавання вин. 3. Вибір келихів залежно від типу вина. 4. Декантація та правила сервісу вина.	2			[1, 2, 12]
Лабораторне заняття 11. Відпрацювання техніки подавання вина.		4		
Питання самостійного вивчення Типи винних келихів. Правила декантації. Культура споживання вина.			6	
Лекція 12. Сучасні тренди еногастрономії 1. Інноваційні напрями розвитку еногастрономії. 2. Organic, biodynamic та natural wines. 3. Авторська гастрономія та сучасний ресторанний сервіс. 4. Перспективи розвитку еногастрономії в Україні та світі.	2			[1, 2, 8, 12]
Питання самостійного вивчення Біодинамічні вина. Orange wines як сучасний тренд. Інновації в гастрономічному сервісі.			8	
Разом модуль 2	14	20	38	
Усього за курс	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кількість годин (дн)
ДРН 1. Знати та розуміти базові принципи еногастрономії, класифікацію вин, особливості виноробства та основи гастрономічних поєднань їжі і напоїв.	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Лабораторне заняття (проведення міні-лекції, організація роботи в групі, використання ситуаційного моделювання, консультація та здійснення формульованого оцінювання з обговоренням результатів)	15	Самостійному навчанню сприятиме оформлення конспекту лекцій та робочого зошита, протоколу лабораторних робіт та підготовка до модульного контролю	16
ДРН 2. Аналізувати органолептичні характеристики винної продукції та здійснювати їх порівняльну оцінку для подальшого використання у ресторанній практиці.		15		16
ДРН 3. Застосовувати правила еногастрономічного поєднання страв і вин при формуванні меню, дегустаційних пропозицій та ресторанних концепцій.		15		16
ДРН 4. Використовувати сучасні підходи сомельє-сервісу та еногастрономічного обслуговування у закладах ресторанного господарства та туристичній діяльності		15		14
ДРН 5. Розробляти базові еногастрономічні рішення (винні карти, дегустаційні сети, тематичні пропозиції) з урахуванням гастрономічних традицій і сучасних тенденцій.		14		14

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	<i>Модуль 1 (50 балів)</i>		
1.	Оцінка знань шляхом захисту лабораторних занять	20 балів / 20%	1-7 тиждень
2.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	7 тиждень
3.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	7 тиждень
	<i>Модуль 2 (50 балів)</i>		
4.	Оцінка знань шляхом захисту лабораторних занять	20 балів / 20%	8-14 тиждень
5.	Комп'ютерне тестування	20 балів / 20%	14 тиждень
6.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	10 балів / 10%	14 тиждень
7.	Диференційний залік	60 – 100 балів	15 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки та захист лабораторних занять	<13 балів Вимоги щодо завдання не виконано	14-16 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	16-18 балів Виконано усі вимоги завдання	19-20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (тест множинного вибору - 24 запитань)	<13 балів	14-16 балів	16-18 балів	19-20 балів
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<4 балів Вимоги щодо завдання не виконано	4-6 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	7-9 балів Виконано усі вимоги завдання	10 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диференційний залік	<60 балів Вимоги щодо завдання не виконано	60-74 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	75-89 балів Виконано усі вимоги завдання	90-100 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2 Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення тем курсу	протягом 5 днів після заняття
2	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів під час лабораторних занять	протягом семестру
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	протягом семестру

Форма підсумкового контролю – **диференційний залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю з дисципліни, якщо **він пропустив і не відпрацював більше 20% занять**, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи та певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має **незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0–59 балів)**.

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Джеджула В. В., Кравченко М. Ф. Основи ресторанного сервісу та культури споживання напоїв : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2023. 312 с.
2. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. 3-тє вид., перероб. і доп. Київ : КНТЕУ, 2023. 654 с.
3. Іванченкова Л. В., Притульська Н. В. Технологія харчової продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2024. 428 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 280 с.
5. Технологія продукції ресторанного господарства / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2022. 812 с.
6. Усатюк С. І., Пушка О. С. Харчові технології. Технологія напоїв : навч. посіб. Київ : Видавничий дім «Професіонал», 2023. 356 с.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства / за ред. А. І. Мостового. Київ : Арії, 2023. 680 с.

Додаткова література

8. International Organisation of Vine and Wine. State of the World Vine and Wine Sector in 2025. Paris : OIV, 2025. 48 p. URL: [OIV Official Website](#)
9. Про виноград та продукти виноградарства : Закон України від 22.08.2023 № 3334-IX. URL: Верховна Рада України — Закон про виноград та продукти виноградарства
10. ДСТУ EN ISO 5492:2022. Сенсорний аналіз. Словник термінів. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2022.
11. Wine Folly: Magnum Edition / Madeline Puckette, Justin Hammack. Wine Folly: Magnum Edition. New York : Avery, 2022. 320 p.
12. International Organisation of Vine and Wine : офіц. вебсайт. URL: [OIV Official Website](#) (дата звернення: 22.06.2026).