



**Міжнародний гуманітарний університет**  
**Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму**  
**Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**ЕНОЛОГІЯ**

<b>Галузь знань</b>	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
<b>Спеціальність</b>	<u>181 Харчові технології</u>
<b>Назва освітньої програми</b>	<u>Ресторанні технології</u>
<b>Рівень вищої освіти</b>	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

<b>Розробники і викладачі</b>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
Старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу <b>Власюк Карина Вікторівна</b>	067 96 89 510	Karinvlasyuk26@gmail.com

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

**Енологія** — наука та вчення про всі аспекти вина і виноробства, за винятком вирощування винограду, яке називається виноградарством. Енолог — експерт у науці про вино, мистецтві та техніці виготовлення вина. Професія енолога охоплює широку область знань, яка включає в себе інформацію про сорти винограду і його вирощування, про технології створення вин, а також основи маркетингу. Але найчастіше, енолог – це набагато більше, ніж фахівець з виробництва вин.

**Метою Енології** як навчальної дисципліни є отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо принципів дегустації, підбору вин до страв, правил зберігання та вживання алкогольних та безалкогольних напоїв, набуття навичок складання винних карт з елементами творчого пошуку та ініціативності, ознайомлення з історією виноробства країн Старого і Нового світу.

## 2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Енологія» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

### **Загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

### **Спеціальні (фахові) компетентності**

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Навчальна дисципліна Енологія забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

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

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

### **Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

#### **Знання:**

1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

#### **Уміння:**

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

4. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

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

#### **Навички:**

7. Відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

### 3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	2(3,4)	4(5,6,7,8)	Вибіркова

### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
<b>Тема 1.</b> Значення виноградного вина у житті людини.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 2.</b> Класифікація виноградних вин.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 3.</b> Органолептичні методи оцінки якості продукції харчових виробництв.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	20
<b>Тема 4.</b> Технологія столових вин.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	20
<b>Тема 5.</b> Технологія міцних вин спеціального типу.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 6.</b> Ігристі вина, коньяки та вади, що виникають при виробництві вин.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 7.</b> Технологія алкогольних напоїв.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 8.</b> Технологія приготування безалкогольних напоїв.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 9.</b> Виноробне право світу.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 10.</b> Види посуду для виноградних вин. Типи пляшок та зміст етикеток.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 11.</b> Правила складання винних карт. Оформлення винної карти.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 12.</b> Дослідження здатності ідентифікувати основні відчуття смаку. Перевірка порога смакової чутливості. Дослідження здатності визначити інтенсивність запаху. Перевірка чутливості органів зору.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
<b>Тема 13.</b> Визначення показників якості виноградного суслу. Методи виявлення фальсифікації вина. Проведення дегустаційної оцінки тихих вин.	12	2	2	8	12	1	1	10
<b>Тема 14.</b> Розрахунок купажних матеріалів. Підготовка купажів.	12	2	2	8	12	1	1	10

Дегустація підготовлених зразків.								
<b>Тема 15.</b> Основні технологічні розрахунки. Дослідження органолептичних властивостей ігристих вин. . Проведення дегустаційної оцінки ігристих вин.	12	2	2	8	14	2	2	10
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>160</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>								

### **5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ**

Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету.

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

### **6. САМОСТІЙНА РОБОТА**

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Енологія» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

#### **Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
<b>1</b>	Тема 1. Історія розвитку виноградарства і виноробства в Україні.	12	16
<b>2</b>	Тема 2. Виноград як сировина для виноробної промисловості	12	16
<b>3</b>	Тема 3. Правила еногастрономії.	12	16
<b>4</b>	Тема 4. Основні правила виробництва виноградних вин.	12	16
<b>5</b>	Тема 5. Класифікація і хімічний склад вин.	12	16
<b>6</b>	Тема 6. Показники якості виноградних вин.	12	16
<b>7</b>	Тема 7. Характеристика типів вин.	12	16
<b>8</b>	Тема 8. Характеристика основних видів дегустацій.	12	16

<b>9</b>	Тема 9. Формування букета вина на різних стадіях виготовлення.	12	16
<b>10</b>	Тема 10. Технологічне значення смаку вина.	12	16
	<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>160</b>

### 7.ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

<b>Види контролю</b>	<b>Складові оцінювання</b>
<b>поточний контроль</b> – опитування, тестування, контрольні роботи	<b>50%</b>
<b>підсумковий контроль</b> - екзамен	<b>50%</b>
<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен

### 8.ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВЗ ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ

<b>Денна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>

1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль</b> екзамен / залік			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<b>Заочна форма навчання</b>			
<b>Поточний контроль</b>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			

1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль</b> екзамен / залік			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

## 9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необгрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 ( 8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна:

1. Липовецький Л., Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника»: підручник. Львів: Vivat, 2019. 368с.
2. Валуїко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О., Технологія вина: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 592с.
3. Саймон Вулф, Раян Опаз. Книга Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино. Київ. [Yakaboo Publishing](#). 2020. 304с.
- 4.Тваринська, А. Р. "Сучасний стан винного туризму України-проблеми та перспективи."Ministry of education and science of ukraine national aviation university (2021): 259.

### Допоміжна:

1. Заїка, О. І., and О. Ю. Компанієць. "Винний туризм Франції." Редакційна колегія (2019): 520с.
2. Касторська, Сузанна Костянтинівна, Маріанна Петрівна Маршаленко. Стимулювання попиту та просування продуктів винного туризму. 2019.386с
3. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Київ. [Yakaboo Publishing](#). 2019. 272с.
4. Оз Кларк. Книга Історія вина в 100 пляшках. Київ. [Жорж](#). 2022. 224с.
5. Саймон Вулф, Раян Опаз. Книга Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино. Київ. [Yakaboo Publishing](#). 2020. 304с.
6. Хью Джонсон, Дженсіс Робінсон, The World Atlas of Wine 8th Edition, [Octopus Publishing Group](#), 2019.416с.



### Інтернет-ресурси:

1. Авторські винні тури та винний туризму. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/wine-tourism-in-europe> (дата звернення 11.07.2023)
2. Винний туризм як інноваційний напрямок туристичного ринку. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/basjuk2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk2.htm) (дата звернення 11.07.2023)
3. Про Україну та вино! Представили державу та свою справу на головній винній події світу – ProWein Dusseldorf. URL: <https://chizay.com/wines-of-ukraine-prowein-dusseldorf-2023> (дата звернення 21.07.2023)
4. Туризм гастрономічний: винний рай України. URL: <https://doba.ua/ukr/blog/turizm-gastronomichnij-vinnij-raj-ukrayini.html> (дата звернення 23.07.2023)
5. 6 вин – 6 медалей! Серед переможців конкурсу Wine & Spirits Ukraine Awards – витримані Піно Нуари, Carpathian Sekt і дві абсолютні новинки від Шато Чизай. URL: <https://chizay.com/chateau-chizay-medals-by-wine-spirits-ukraine-awards> (дата звернення 07.07.2023)