

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації  
продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Декан агробіологічного факультету

«18» червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**“Виноробство”**

Галузь знань: **20 Аграрні науки та продовольство**

Спеціальність: **203 «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство»**

Освітньо-професійна програма: **«Садівництво, плодоовочівництво та  
виноградарство»**

Факультет: **Агробіологічний**

Розробник: **Володимир ВОЙЦЕХІВСЬКИЙ**, доцент, кандидат с.-г. наук

Київ-2026 р.

## Опис навчальної дисципліни

### “Виноробство”

Дисципліна покликана ознайомити студентів з загальними, теоретичними і практичними основами виноробства, основними технологічними процесами виробництва, основами застосування вискоєфективних винних дріжджів, навчити спеціалістів складати технологічні схеми перероблення, купажування виноматеріалів, ефективного зберігання вина, оцінювати якість сировини і готової продукції. Вивчити класифікацію вин. Освоїти вміння з виявлення хвороб вино та заходи щодо уникнення та запобігання розвитку. Набути уміння розраховувати необхідну кількість матеріалів для виробництва та доведення виноматеріалів до необхідних кондицій. Завданням дисципліни є практична підготовка до виробничої діяльності пов'язаної з виробництвом та оцінкою якості вин.

| <b>Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь</b> |  |
|--|--|
| Галузь знань   | 20 Аграрні науки та продовольство                  |
| Освітній ступінь   | Бакалавр   |
| Спеціальність  | «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство» |
| Освітньо-професійна програма   | «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство» |
| <b>Характеристика навчальної дисципліни</b>  |  |
| Вид  | Вибіркова  |
| Загальна кількість годин   | 120  |
| Кількість кредитів ECTS  | 4  |
| Кількість змістових модулів  | 2  |
| Курсовий проект (робота)   | -  |
| Форма контролю   | залік  |
| <b>Показники навчальної дисципліни<br/>для денної форми здобуття вищої освіти</b>  |  |
|  | Денна форма здобуття вищої освіти                  |
| Курс (рік підготовки)  | 3  |
| Семестр  | 6  |
| Лекційні заняття   | 15 год.  |
| Практичні, семінарські заняття   | 30 год.  |
| Лабораторні заняття  | -  |
| Самостійна робота  | 75 год.  |
| Індивідуальні завдання   | -  |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти         | 4  |

## **1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета дисципліни** – підготовка майбутнього фахівця до активної професійної діяльності у регіонах України з розвинутим садівництвом та виноградарством, який би творчо поєднував та впроваджував у виробництво на сучасному рівні знання фундаментальних, економічних та спеціальних дисциплін, забезпечував би при цьому випуск високоякісної продукції з гарантованим ступенем безпеки для людини.

**Завдання дисципліни** охоплюють весь цикл - від приймання сировини до випуску готового вина. Що включає: ознайомлення з характеристиками технічних сортів винограду, вимогами до їхньої якості та технологічною придатністю для різних типів вин; ознайомлення з характеристиками сировини, вимогами до їх якості та технологічною придатністю для різних типів вин; набуття навичок класифікації алкогольних напоїв (тихі, ігристі, кріплені тощо) та органолептичної оцінки їхньої якості; вивчення методів запобігання хворобам та вадам вина, способів їх усунення та доведення продукції до необхідних кондицій; оволодіння методиками розрахунку виходу суслу, потреби в матеріалах, цукруванні або кріпленні виноматеріалів; вивчення умов та термінів витримки різних категорій вин (ординарних, марочних, колекційних); вивчення основ технохімічного контролю сировини та готової продукції.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни:** хімія, ботаніка, сільськогосподарська ентомологія, фітопатологія, агрохімія, плідівництво.

### ***Набуття компетентностей:***

- Інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати фахові спеціалізовані складні задачі та практичні проблеми професійної діяльності у садівництві і виноградарстві або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

- Спеціальні (фахові, предметні) компетентності спеціальності (СК): 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів плодових, овочевих рослин і винограду для розв'язання виробничих технологічних задач, у тому числі для їх зберігання і переробки.

**Програмні результати навчання (ПРН):** 7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою.

**2. Програма та структура навчальної дисципліни для:**  
– повного терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти.

| Назви змістових модулів і тем  | Кількість годин |            |              |     |         |      |    |
|--|-----------------|------------|--------------|-----|---------|------|----|
|  | денна форма     |            |              |     |         |      |    |
|  | тижні           | усьог<br>о | у тому числі |     |         |      |    |
| л  |                 |            | п            | лаб | ін<br>д | с.р. |    |
| 1  | 2               | 3          | 4            | 5   | 6       | 7    | 8  |
| <b>Змістовий модуль 1. Основи виноробства</b>  |                 |            |              |     |         |      |    |
| 1. Вступ   | 1               | 1          | 1            | -   | -       | -    | -  |
| 2. Перспективи розвитку виноробства в Україні  | 1               | 9          | 1            | -   | -       | -    | 9  |
| 3. Хімічний склад і біологічна цінність сировини                                       | 2-3             | 12         | 1            | -   | -       | -    | 9  |
| 4. Технологія виробництва натуральних виноградних вин підвищеної біологічної цінності. | 3-4             | 12         | 2            | -   | -       | -    | 9  |
| 5. Технохімічний контроль М1   |                 | 7          | -            | 16  | -       | -    | -  |
| Всього 1 модуль  |                 | 48         | 5            | 16  | -       | -    | 27 |
| <b>Змістовий модуль 2. Кондиціонування та оцінка якості вин</b>                        |                 |            |              |     |         |      |    |
| 6. Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин.                  | 4-5             | 11         | 2            | -   | -       | -    | 9  |
| 7. Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин.                    | 5-6             | 11         | 2            | -   | -       | -    | 9  |
| 8. Освітлення, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин                     | 6-7             | 11         | 2            | -   | -       | -    | 9  |
| 9. Особливості зберігання вин (вади та хвороби вин).                                   | 7-8             | 11         | 2            | -   | -       | -    | 9  |
| 10. Енологія. Правила еногастрономії.  | 8               | 14         | 2            | -   | -       | -    | 12 |
| Технохімічний контроль М2  |                 | 14         | -            | 14  | -       | -    | -  |
| Всього 2 модуль  |                 | 72         | 10           | 14  | -       | -    | 48 |
| <b>Усього годин</b>  |                 | 120        | 15           | 30  | -       | -    | 75 |

**3. Темі лекцій**

| Назва теми  | Кількість год. |
|---|----------------|
| Вступ   | 1              |
| Перспективи розвитку виноробства в Україні  | 1              |
| Хімічний склад і біологічна цінність сировини                                       | 1              |
| Технологія виробництва натуральних виноградних вин підвищеної біологічної цінності. | 2              |
| Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин.                  | 2              |
| Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин.                    | 2              |
| Освітлення, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин                     | 2              |
| Особливості зберігання вин (вади та хвороби вин).                                   | 2              |
| Енологія. Правила еногастрономії.   | 2              |
| Всього  | 15             |

#### 4. Теми практичних робіт

| Назва теми  | Кількість год. |
|---|----------------|
| Чинні вимоги та оцінка якості сировини і приготування суслу (розробка рецептури). | 2              |
| Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах.     | 2              |
| Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.                     | 2              |
| Нагляд і контроль за процесом бродіння.   | 2              |
| Визначення летких кислот у виноматеріалах.  | 2              |
| Визначення спирту у виноматеріалах.   | 2              |
| Визначення прозорості та кольору вин  | 2              |
| Визначення вад та хвороб виноматеріалів.  | 2              |
| Організаційні основи дегустації низькоспиртуозної продукції                       | 2              |
| Органолептична оцінка столових ординарних вин                                     | 2              |
| Органолептична оцінка кріплених вин   | 2              |
| Органолептична оцінка вин спеціальних технологій                                  | 2              |
| Органолептична оцінка вин насичених вуглекислим газом                             | 2              |
| Оцінка якості десертних вин (типу кагор)  | 2              |
| Особливості еногастрономії  | 2              |
| Всього  | 30             |

#### 5. Теми самостійної роботи

| Назва теми   | Кількість год. |
|--|----------------|
| Перспективи розвитку світового виноробства.  | 9              |
| Формування якості сировини залежно від хімічного складу від зони, ґрунтів та технології вирощування        | 9              |
| Особливості крафтового виноробства   | 9              |
| Особливості технологій ароматизованих.   | 9              |
| Біологічну цінність вин та фактори, що впливають на неї  | 9              |
| Ефективність застосування різних технологічних прийомів, що впливають на якість і біологічну цінність вин. | 9              |
| Умови поширені хвороб та вад вин.  | 9              |
| Енологія. Сомельє, особливості професійної діяльності  | 12             |
| Всього   | 75             |

#### 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових.

#### 7. Методи навчання

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод гейміфікованого навчання.

## 8. Методи оцінювання

Оцінюють знання здобувача вищої освіти за 100-бальною шкалою, яку переводить у національну оцінку згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіП України».

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

| Вид навчальної діяльності   | Результати навчання   | Оцінювання |
|---|---|------------|
| <b>Модуль 1. Основи виноробства</b>   |   | <b>10</b>  |
| Практична робота 1. Чинні вимоги та оцінка якості сировини і приготування суслу (розробка рецептури). | Оволодіти знаннями, щодо чинних вимог до плодово-ягідної сировини призначеної для виробництва вин.  | 10         |
| Практична робота 2. Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах.     | Отримати навички визначення СРР і набуття практичних навичок щодо застосування на виробництві   | 10         |
| Практична робота 3. Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.                     | Отримати навички щодо визначення титрованих кислот і практичного застосування на виробництві  | 10         |
| Практична робота 4. Нагляд і контроль за процесом бродіння.   | Отримати навички щодо визначення щодо нагляду та контролю процесу ферментації і практичного застосування на виробництві   | 10         |
| Практична робота 5. Визначення летких кислот у виноматеріалах.  | Отримати навички щодо визначення летких кислот і практичного застосування на виробництві  | 10         |
| Практична робота 6. Визначення спирту у виноматеріалах.   | Отримати навички щодо визначення спирту у винах і практичного застосування на виробництві   | 10         |
| Практична робота 7. Визначення прозорості та кольору вин  | Отримати навички щодо визначення спирту у винах і практичного застосування на виробництві   | 10         |
| Практична робота 8. Визначення вад та хвороб виноматеріалів.  | Отримати навички щодо визначення вад та хвороб вин і освоїти заходи щодо їх уникнення.  | 10         |
| Самостійна робота М1  | Опрацювати теоретичний матеріал, що стосується впливу різних природних факторів на формування кості вин.  | 10         |
| Модульна контрольна робота М1   | 7. Демонструвати знання і розуміння принципів процесів у рослинах при переробці на вино в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою. Освоїти інформацію щодо технології виробництва різних вин. | 10         |
| <b>Разом за модуль 1</b>  |   | <b>100</b> |
| <b>Модуль 2. Кондиціонування та оцінка якості вин</b>   |   |            |
| Практична робота 9. Організаційні основи дегустації низькоспиртуозної продукції                       | Оволодіти практичними навичками щодо органолептичної оцінки напоїв.   | 10         |
| Практична робота 10. Органолептична оцінка столових ординарних вин                                    | Отримати практичні навички щодо оцінки якості столових вин  | 10         |
| Практична робота 11. Органолептична оцінка кріплених вин  | Отримати практичні навички щодо оцінки якості столових вин  | 10         |
| Практична робота 12. Органолептична оцінка вин спеціальних технологій                                 | Отримати практичні навички щодо оцінки якості спеціальних вин   | 10         |
| Практична робота 13. Органолептична оцінка вин насичених вуглекислим газом                            | Отримати практичні навички щодо оцінки якості шипучих вин   | 10         |

|   |  |            |
|---|--|------------|
| Практична робота 14. Оцінка якості вин типу кагор | Отримати практичні навички щодо оцінки якості десертних вин  | 10         |
| Практична робота 15. Особливості еногастрономії   | Отримати теоретичні і практичні навички щодо поєднання напоїв з різними стравами   | 10         |
| Самостійна робота М2                              | Опрацювати теоретичний матеріал, що стосується впливу різних технологічних операцій на якість вин.   | 20         |
| Модульна контрольна робота М 2                    | 7.Освоїти інформацію щодо застосування різни технологічних операцій з доведення вин до вимог чинних стандартів.<br>Демонструвати знання і розуміння принципів процесів у рослинах при переробці на вино в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою. | 10         |
| <b>Разом за модуль 2</b>                          |  | <b>100</b> |
| <b>Навчальна робота</b>                           | <b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq</math></b>   | <b>70</b>  |
| <b>Екзамен/залік</b>                              | 7.Демонструвати знання і розуміння принципів процесів у рослинах при переробці на вино в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою.  | 30         |
| <b>Разом за курс</b>                              | <b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq</math></b>  | <b>100</b> |

## 8.2. Шкала оцінювання студентів

| Рейтинг здобувача вищої освіти, бали | Оцінка за національною системою (екзамени/заліки) |
|--------------------------------------|---|
| 90-100                               | відмінно  |
| 74-89                                | добре   |
| 60-73                                | задовільно  |
| 0-59                                 | незадовільно                                      |

## 8.3. Політика оцінювання

|  |  |
|--|--|
| <b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b> | роботи, які здають із порушенням термінів без поважних причин, оцінюють на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). |
| <b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>  | списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові покликання на використану літературу              |
| <b>Політика щодо відвідування:</b>               | відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету)  |

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3160>);
- Конспект лекцій з дисципліни "Технологія виробництва та експертиза вин" для студентів денної форми навчання (Войцехівський В., Подпратов Г. та ін. К.: ЦІТ. 2023. 159 с.
- Переробка продукції рослинництва: посібник (Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С.М.). К.: НУБіП України, 2023);

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Войцехівський В.І., Насіковський В.А., Подпратов Г.І. Методичні вказівки щодо вивчення дисципліни "Технологія виробництва та експертиза вин" та виконання самостійної роботи для студентів денної форми навчання НУБіП України. К.: Копмрінт. 2019. 266 с.
2. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С.М. Переробка продукції рослинництва: Навч. посібник. Київ: НУБіП України, 2023. 580 с.
3. Литовченко О.М., Токар А.Ю. Виноробство із плодів та ягід: підруч. / за ред. О.М. Литовченка. Умань: УВПІ, 2019. 430 с.
4. Войцехівський В., Подпратов Г., Насіковський В., Токар А., Білько М. Конспект лекцій з дисципліни "Технологія виробництва та експертиза вин" для студентів денної форми навчання, спеціальність «Агрономія». К.: ЦІТ. 2023. 159 с.
5. Подпратов Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва: Навч. посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2019. 492 с.
6. Подпратов Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2023. 844 с.
7. Костенко В.М. Основи виноградарства та переробки винограду. Навч. посіб. К.: Інститут садівництва НААНУ. 2023. 127 с.
8. Лежерон І. Натуральне вино. К.: ВСЛ, 2019. 224.
9. Липовецький Л. Червоне, біле і трохи рожевого. Х.: Vivat, 2019. 368.

### Інформаційні ресурси

1. <https://www.pro-of.com.ua/virobnictvo-sidru/>
2. [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE\\_%D0%B2\\_%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%B2_%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96).
3. [https://esu.com.ua/search\\_articles.php?id=34208](https://esu.com.ua/search_articles.php?id=34208)
4. Виноробство в Україні: які перспективи галузі. <https://www.youtube.com/watch?v=h0EhZI4g-VU>
5. <https://uwines.com.ua/pogлади/spytaj-vynoroba-kudy-ruhayetsya-ukrayinske-vynorobstvo/>