



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

### «Технологія виробництва та експертиза вин»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр  
Спеціальність ОПП НУБіП України

Освітня програма ОПП НУБіП України

Рік навчання 4 , семестр 7

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 3,0

Мова викладання – українська

Лектор курсу

Войцехівський Володимир Іванович - канд. с.-г. наук, доцент  
кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації  
продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика.

vinodel@i.ua

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни в  
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3466>

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дана дисципліна покликана ознайомити студентів з загальними, теоретичними і практичними основами бродильних виробництв, основними технологічними процесами виробництва, основами застосування вискоефективних винних дріжджів, навчити спеціалістів складати технологічні схеми перероблення, купажування виноматеріалів, ефективного зберігання вина, оцінювати якість сировини і готової продукції. Освоїти вміння з виявлення вад та хвороб виноматеріалів та заходи щодо уникнення та запобігання розвитку таких недоліків. Набути уміння розраховувати необхідну кількість матеріалів для доведення виноматеріалів до необхідних кондицій. Завданням дисципліни є практична підготовка до виробничої діяльності пов'язаної з оцінкою якості винопродукції на виробничих підприємствах різних форм власності.

Компетентності ОП:

- *Інтегральна компетентність (ІК):* Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та відповідністю зональних умов

- *загальні компетентності (ЗК):* 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; 8. Навички здійснення безпечної діяльності; 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

- *фахові (спеціальні) компетентності (ФК):* 8. Здатність розв'язувати широке коло проблем та задач у процесі вирощування сільськогосподарських культур, шляхом розуміння їх біологічних особливостей та використання як теоретичних, так і практичних методів; 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.

*Програмні результати навчання (ПРН):* 4. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі агрономії; 5. Проводити літературний пошук українською та іноземною мовою та аналізувати отриману інформацію; 6. Демонструвати знання й розуміння фундаментальних дисциплін в обсязі, необхідному для володіння відповідними навичками в галузі агрономії.

## СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1.</b> Історія та перспектива розвитку виноробства в Україні / Оцінка якості сировини і приготування суслу (розробка рецептури).	2/2	Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички в галузі виноробства для ефективного виконання технологічних процесів. Об'єктивно оцінити придатність сировини для виробництва винопродукції.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 10 балів; Пр.р. 1 – 15 балів.
<b>Тема 2.</b> Хімічний склад і біологічна цінність сировини для виноробства / Зброджування суслу, нагляд і контроль за процесом бродіння.	2/2	Набути здатність аналізувати хімічний склад сировини та оціни мити можливість виготовлення з неї продуктів бродіння. Набуття навичок закладання суслу на бродіння та контроль за правильністю процесу.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 2 – 10 балів; Пр.р. 2 – 15 балів.
<b>Тема 3.</b> Технологія виробництва натуральних виноградних вин підвищеної біологічної цінності / Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах.	2/2	Освоїти теоретичні основи виробництва натуральних вин. Набути здатність Освоєння основ кваліметрії. Набуття навичок з визначення сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 3 – 10 балів; Пр.р. 3 – 15 балів;
<b>Тема 4.</b> Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин / Визначення вмісту тигрованих кислот у соках і виноматеріалах.	2/2	Освоїти теоретичні основи виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин. Набуття навичок з визначення тигрованих кислот у соках і виноматеріалах.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn.	Тема 4 – 10 балів; Пр.р. 4 – 15 балів.

			Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
<b>Всього за перший модуль, балів</b>				<b>100</b>
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 1.</b> Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин / Визначення летких кислот та спирту у виноматеріалах	2/2	Здатність використовувати знання й практичні навички з оцінки аромату й смаку вин. Набуття навичок з визначення летких кислот та спирту у виноматеріалах.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 10 балів; Пр.р. 6 – 20 балів.
<b>Тема 2.</b> Освітлення, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин / Визначення вад та хвороб виноматеріалів.	2/2	Здатність використовувати знання й практичні навички з застосування купажування, й стабілізації вин. Уміти визначати вади та хвороби вин.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 2 – 10 балів; Пр.р. 7 – 20 балів.
<b>Тема 3.</b> Особливості зберігання вин (вади та хвороби вин) / Дегустаційний аналіз дослідних зразків.	3/3	Здатність використовувати знання й практичні навички щодо створення умов та ефективного зберігання вин без істотного зниження якості. Уміти об'єктивно аналізувати якість вин.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 3 – 10 балів; Пр.р. 8 – 20 балів.
<b>Тема 4.</b> Експертиза вин. Правила еногастрономії.	4/4	Здатність використовувати знання й практичні навички щодо оцінки якості різних типів вин та напоїв. Уміти аналізувати, мати спроможність проводити консультації	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn.	Тема 4 – 20 балів

		для фахівців широкого загалу, що займаються оцінкою якості напоїв з плодово-ягідної сировини.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
<b>Всього за другий модуль, балів</b>				<b>100</b>
<b>Всього навчальна робота, балів</b>				<b>70</b>
<b>Іспит, балів</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час здачі практичних робіт, написання модулів та екзамену заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання 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 он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

### 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.: Копмпрінт. 2019. 266 с.
2. Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Гунько С.М. Методичні вказівки для вивчення дисципліни "Виноробство" для студентів заочної форми навчання агробіологічних спеціальностей / Видавничий центр НАУ. 2005. 30с.
3. Савчук Н.Т., Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Нинько П.І., Гунько С.М. Войцехівський В.І. Технохімічний контроль продукції рослинництва: Навч. посіб. - К.: Вид-во Арістей, 2005. - 256 с.
4. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Войцехівський В.І. Товарознавство продукції рослинництва. К.: Вид-во Арістей. 2005. 256 с.
5. Подпратов Г.І., Войцехівський В.І. та ін. Технології зберігання, переробки та стандартизація сільськогосподарської продукції. Навч. посіб. К.: ЦІТ Компрінт, 2017. – 660 с.
6. Литовченко О.М. Напрямки розвитку плодопереробної промисловості і перспективи підвищення рентабельності садівництва. Садівництво. 2018. Вип. 73. С. 181-193. DOI: 10.35205/0558-1125-2018-73-181-193.
7. Литовченко О.М., Токар А.Ю. Виноробство із плодів та ягід: підруч. / за ред. О.М. Литовченка. Умань: УВПП, 2017. 430 с.

### Інформаційні ресурси

[https://esu.com.ua/search\\_articles.php?id=34208](https://esu.com.ua/search_articles.php?id=34208)

<https://uwines.com.ua/pogla-di-spyta-j-vynoroba-kudy-ruha-yetsya-ukra-yins-ke-vynor-obst-vo/>