

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

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

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Агробіологічний факультету

«10» червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**“Технологія виробництва та експертиза вин”**

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

Київ-2025

**Опис навчальної дисципліни**  
**“Технологія виробництва та експертиза вин”**

Дана 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. Освоїти вміння з виявлення вад та хвороб виноматеріалів та заходи щодо уникнення та запобігання розвитку таких недоліків. Набути умінь 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.

| <b>Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь</b> |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Освітній ступінь                                                                   | Бакалавр  |
| Спеціальність                                                                      |           |
| Освітньо-професійна програма                                                       |           |
| <b>Характеристика навчальної дисципліни</b>                                        |           |
| Вид                                                                                | Вибіркова |
| Загальна кількість годин                                                           | 90        |
| Кількість кредитів ECTS                                                            | 3         |
| Кількість змістових модулів                                                        | 2         |
| Курсовий проект (робота) (за наявності)                                            | -         |
| Форма контролю                                                                     | Екзамен   |
| <b>Показники навчальної дисципліни<br/>для денної форми здобуття вищої освіти</b>  |           |
| Курс (рік підготовки)                                                              | 4         |
| Семестр                                                                            | 7         |
| Лекційні заняття                                                                   | 16 год.   |
| Практичні, семінарські заняття                                                     | 14 год.   |
| Лабораторні заняття                                                                | -         |
| Самостійна робота                                                                  | 60 год.   |
| Індивідуальні завдання                                                             | -         |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти         | 2         |

# 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.

## Набуття компетентностей:

- Інтегральна компетентність (ІК): вибіркова загально-університетська дисципліна.
- загальні компетентності (ЗК): вибіркова загально-університетська дисципліна.
- фахові (спеціальні) компетентності (СК): вибіркова загально-університетська дисципліна.

**Програмні результати навчання (ПРН):** вибіркова загально-університетська дисципліна.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

| Назви змістових модулів і тем                                                         | Кількість годин |        |              |   |     |      |     |              |              |    |     |      |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|--------------|---|-----|------|-----|--------------|--------------|----|-----|------|-----|
|                                                                                       | денна форма     |        |              |   |     |      |     | Заочна форма |              |    |     |      |     |
|                                                                                       | тижні           | усього | у тому числі |   |     |      |     | усь ого      | у тому числі |    |     |      |     |
|                                                                                       |                 |        | л            | п | лаб | ін д | с.р |              | л            | п  | лаб | ін д | с.р |
| 1                                                                                     | 2               | 3      | 4            | 5 | 6   | 7    | 8   | 9            | 10           | 11 | 12  | 13   | 14  |
| Змістовий модуль 1. Теоретичні основи виноробства                                     |                 |        |              |   |     |      |     |              |              |    |     |      |     |
| 1.Вступ                                                                               | 1               | 1      | 1            | - | -   | -    | -   | -            | -            | -  | -   | -    | -   |
| 2.Історія та перспектива розвитку виноробства в Україні                               | 1               | 1      | 1            | - | -   | -    | -   |              |              | -  | -   | -    |     |
| 3.Хімічний склад і біологічна цінність сировини для виноробства                       | 2               | 12     | 2            | - | -   | -    | 10  |              |              | -  | -   | -    | -   |
| 4.Технологія виробництва натуральних виноградних вин підвищеної біологічної цінності. | 3               | 12     | 2            | - | -   | -    | 10  |              |              | -  | -   | -    | -   |
| 5.Технохімічний контроль М1                                                           |                 | 7      | -            | 7 | -   | -    | -   |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Всього 1 модуль                                                                       |                 | 33     | 6            | 7 | -   | -    | 20  |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Змістовий модуль 2. Стандартизація продукції рослинництва                             |                 |        |              |   |     |      |     |              |              |    |     |      |     |
| Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин.                    | 4               | 12     | 2            | - | -   | -    | 10  | -            | -            | -  | -   | -    | -   |
| Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин.                      | 5               | 12     | 2            | - | -   | -    | 10  |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Освітлення, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин                       | 6               | 12     | 2            | - | -   | -    | 10  |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Особливості зберігання вин (вади та хвороби вин).                                     | 7               | 12     | 2            | - | -   | -    | 10  |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Експертиза вин. Правила еногастрономії.                                               | 8               | 2      | 2            | - | -   | -    | —   |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Технохімічний контроль М2                                                             |                 | 7      | -            | - | 7   | -    | -   | -            | -            | -  | -   | -    | -   |
| Всього 2 модуль                                                                       |                 | 57     | 10           |   | 7   | -    | -   |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Усього годин                                                                          | 90              |        | 16           | - | 14  | -    | 60  |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Курсовий проект                                                                       |                 |        | -            | - | -   | -    | -   |              |              | -  | -   | -    | -   |
| Усього годин                                                                          | 90              |        | 16           | - | 14  | -    | 60  |              |              | -  | -   | -    | -   |

### 3. Теми лекцій

| Назва теми                                                                             | Кількість год. |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Вступ                                                                               | 1              |
| 2. Історія та перспектива розвитку виноробства в Україні                               | 1              |
| 3. Хімічний склад і біологічна цінність сировини для виноробства                       | 2              |
| 4. Технологія виробництва натуральних виноградних вин підвищеної біологічної цінності. | 2              |
| 5. Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин.                  | 2              |
| 6. Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин.                    | 2              |
| 7. Освітлення, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин                     | 2              |
| 8. Особливості зберігання вин (вади та хвороби вин).                                   | 2              |
| 9. Експертиза вин. Правила еногастрономії.                                             | 2              |
| Всього                                                                                 | 16             |

### 4. Теми практичних робіт

| Назва теми                                                                    | Кількість год. |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Оцінка якості сировини і приготування суслу (розробка рецептури).             | 2              |
| Нагляд і контроль за процесом бродіння.                                       | 2              |
| Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах. | 2              |
| Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.                 | 2              |
| Визначення летких кислот та спирту у виноматеріалах.                          | 2              |
| Визначення прозорості та кольору вин.                                         | 2              |
| Дегустаційний аналіз дослідних зразків.                                       | 2              |
| Всього                                                                        | 14             |

### 5. Теми самостійної роботи

| Назва теми                                                                                             | Кількість год. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Перспективи розвитку світового виноробства (Південна Америка, Африка, Австралія).                      | 10             |
| Придатність сировини залежно від хімічного складу від зони, ґрунтів та технології вирощування          | 10             |
| Вина спеціальних технологій (залежно від сорту та місця походження)                                    | 10             |
| Розвиток купажних технологій ароматизованих та іскристих вин.                                          | 10             |
| Фактори, що впливають на біологічну цінність вин.                                                      | 10             |
| Вплив технологічних прийомів доведення до кондицій виноматеріалів на якість і біологічну цінність вин. | 5              |
| Енологія. Найбільш поширені хвороби вин. Сомельє, як професія                                          | 5              |
| Всього                                                                                                 | 60             |

### 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.

## 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. Технологія виробництва вин</b>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
| Практична робота 1. Оцінка якості сировини і приготування суслу (розробка рецептури).             | Освоїти чинні вимоги до сировини для виробництва вин. Оволодіти навичками створення суслу, визначення сухих розчинних речовин та титрованих кислот у суслі та вині.<br><br>Демонструвати знання і розуміння принципів виноробства, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою | 10         |
| Практична робота 2. Нагляд і контроль за процесом бродіння.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10         |
| Практична робота 3. Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10         |
| Практична робота 4. Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10         |
| Самостійна робота модуль 1                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30         |
| Модульна контрольна робота 1                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30         |
| <b>Разом за модуль 1</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 100        |
| <b>Модуль 2. Доведення до кондицій, зберігання та експертиза вин</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
| Практична робота 5. Визначення прозорості та кольору вин.                                         | Оволодіти навичками визначення у винах летких кислот, спирту та органолептичної оцінки.<br><br>Демонструвати знання і розуміння принципів виноробства, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою                                                                             | 10         |
| Практична робота 6. Визначення летких кислот та спирту у виноматеріалах.                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10         |
| Практична робота 7. Дегустаційний аналіз дослідних зразків.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10         |
| Самостійна робота модуль 2                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 40         |
| Модульна контрольна робота 2                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30         |
| <b>Разом за модуль 2</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 100        |
| <b>Навчальна робота</b>                                                                           | $(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq$                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 70         |
| <b>Екзамен/залік</b>                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30         |
| <b>Разом за курс</b>                                                                              | <b>(Навчальна робота + екзамен) <math>\leq</math></b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100        |

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3466>);
- конспекти лекцій та їх презентації (<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3466>);
- Подпрятів Г.І., Бобер А.В., Гунько С.М. Переробка продукції рослинництва : Навч. посібник. Київ: НУБіП України, 2023. 580 с.
- Войцехівський В.І., Насіковський В.А., Подпрятів 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.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Войцехівський В.І., Насіковський В.А., Подпрятів 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. Подпрятів 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: УВПП, 2019. 430 с.
4. Войцехівський В., Подпрятів Г., Насіковський В., Токар А., Білько М. Конспект лекцій з дисципліни "Технологія виробництва та експертиза вин" для студентів денної форми навчання, спеціальність «Агрономія». К.: «Centre of information technologies». 2023. 159 с.
5. Подпрятів Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва: Навч. посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2019. 492 с.
6. Подпрятів 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. Лежерон І. Натуральне вино. К.: ВСЛ, 2019. 224.
8. 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/pogladi/spytaj-vynoroba-kudy-ruhayetsya-ukrayinske-vynorobstvo/>