

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

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




«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Лесика Віталій Віталійович
Віталій КОВАЛЕНКО
« » 2024 р.


«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри технології
зберігання, переробки та стандартизації
продукції рослинництва
ім. проф. Б.В. Лесика

Протокол № 3 від 14. 05. 2024 р.


Завідувач кафедри
Григорій ПОДПРЯТОВ

«РОЗГЛЯНУТО»


Гарант ОП «Агрономія»
Гарант ОП
Віталій КОВАЛЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(вибіркова за уподобанням студента)

“Технологія виробництва та експертиза вин”

Факультет: Агробіологічний

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

Київ-2024

Опис навчальної дисципліни
“Технологія виробництва та експертиза вин”

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	_____ (назва)	
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
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	4 8	

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 полягає в набутті та доповненні теоретичних знань з виробництва вино продукції; ознайомлення з особливостями технологічної придатності сировини для виробництва вин; правилами контролювання чинних показників якості вин. Вивчення дисципліни при підготовці фахівця дозволяє розглядати питання виробництва якісної продукції в сучасних умовах.

Завдання при вивченні дисципліни - одна з вибірових дисциплін, що ґрунтовно та всебічно формує професійні знання та спеціаліста у сільському господарстві для майбутньої роботи на державних, фермерських та приватних переробних підприємствах. Ця дисципліна призначена сформувати у майбутнього фахівця самостійність, системний підхід та вміння приймати оптимальні та раціональні рішення технологічного напрямку; вона розкриває необхідність та особливості творчого спілкування у процесі роботи з фахівцями інших спеціальностей: інженерами-механіками, енергетиками, економістами, екологами та ін. Вона базується на фундаментальних, загально-агрономічних та соціально-економічних дисциплінах, особливо на курсах “Органічна хімія”, “Садівництво”, “Виноградарство” “Технологія зберігання та переробка плодовоовочевої продукції”, “Мікробіологія”, “Стандартизація продукції рослинництва”, “Основи екології” та ін. Вона також готує майбутнього спеціаліста і для роботи в науково-виробничих установах. Одним із відповідальних завдань навчальної дисципліни є підготовка студентів до виконання контрольної роботи та складання іспиту.

Набуття компетентностей:

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

- фахові (спеціальні) компетентності (СК): СК 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; СК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.

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

Згідно з навчальними планами підготовки фахівців ОС “Бакалавр” рекомендований обсяг навчального часу на вивчення навчальної дисципліни становить 90 год, у тому числі 16 – лекції, 14 - практичних занять, 60 год – самостійна робота.

Контроль знань та умінь студентів проводиться у формі іспиту. Підсумковою формою контролю є іспит. З даної дисципліни розроблено та апробовано ЕНК, який розміщений за адресою: <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3466>.

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

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 практичних робіт

Назва теми	Кількість год.
Оцінка якості сировини і приготування сусла (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 вад та хвороб виноматеріалів.	2
Дегустаційний аналіз дослідних зразків.	2
Всього	14

4. 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
Найбільш поширені хвороби вин. Сомельє, як професія	5
Всього	60

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- залік;
- захист практичних робіт;
- розрахункові роботи;
- модульні тести;
- реферати (за бажанням).

6. Методи навчання

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань).

7. Методи оцінювання:

- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- залік;
- презентації та виступи на наукових заходах (науковий гурток).

8. Розподіл балів які отримують студенти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 26.04.2023 р. протокол №10)

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою	
	для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	

Рейтинг з навчальної роботи проводиться у формі контролю знань студента по модулям із дисципліни, що вивчається, охоплює весь матеріал і проводиться у декілька етапів, зсунутих у часі.

Загальна кількість модулів при вивченні дисципліни складає 2 модулі. Кількість балів отриманих при вивченні модуля складається із: лекційні заняття, практичні роботи та самостійна робота. Рейтинг з кожного модулю визначається за таким принципом: включає підготовку та захист практичних занять, виконання самостійної роботи, усне опитування та складання модуля.

Підсумкова атестація проводиться за тестовими технологіями.

Під час вивчення дисципліни студент може отримати таку кількість балів за темами та модулями табл.:

Назва тем, їх зміст	Кількість балів
Модуль 1. Технологія виробництва вин	
<i>Лекційні заняття</i>	
Історія та перспектива розвитку виноробства в Україні	8
Хімічний склад і біологічна цінність сировини для виноробства	8
Технологія виробництва натуральних виноградних вин підвищеної біологічної цінності.	8
Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин.	8
<i>Практичні заняття</i>	
Оцінка якості сировини і приготування суслу (розробка рецептури).	10
Нагляд і контроль за процесом бродіння.	10
Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах.	10
Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.	10
<i>Самостійна робота</i>	
Перспективи розвитку світового виноробства (Південна Америка, Африка, Австралія).	2
Придатність сировини залежно від хімічного складу від зони, ґрунтів та технології вирощування.	2
Вина спеціальних технологій (залежно від сорту та місця походження).	2
Розвиток купажних технологій ароматизованих та іскристих вин.	2
<i>Написання модульної роботи</i>	20
Всього за перший модуль	100
Модуль 2. Доведення до кондицій, зберігання та експертиза вин	
<i>Лекційні заняття</i>	
Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин.	8
Освітлення, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин	8
Особливості зберігання вин	8
Експертиза вин. Правила еногастрономії.	18
<i>Практичні заняття</i>	
Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.	10
Визначення летких кислот та спирту у виноматеріалах.	10
Дегустаційний аналіз дослідних зразків.	10
<i>Самостійна робота</i>	
Фактори, що впливають на біологічну цінність вин.	2
Вплив технологічних прийомів доведення до кондицій виноматеріалів на якість і біологічну цінність вин.	2
Найбільш поширені хвороби вин.	2
Сомельє, як професія	2
<i>Написання модульної роботи</i>	20
Всього за другий модуль	100

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua>);
- конспекти лекцій та їх презентації (<https://elearn.nubip.edu.ua>);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

Основна література

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. 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: УВП, 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.: «Centre of information technologies». 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.

Допоміжна література

1. Лежерон І. Натуральне вино. К.: ВСЛ, 2019. 224.
2. Липовецький Л. Червоне, біле і трохи рожевого. Х.: Vivat, 2019. 368.
3. 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.
4. https://esu.com.ua/search_articles.php?id=34208
5. Виноробство в Україні: які перспективи галузі. <https://www.youtube.com/watch?v=h0EhZI4g-VU>
6. <https://uwines.com.ua/pogladi/spytaj-vynoroba-kudy-ruhayetsya-ukrayinske-vynorobstvo/>