



Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологія виробництва та експертиза вин»
Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Рік навчання 4 , семестр 7
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 3,0
Мова викладання – українська

Володимир ВОЙЦЕХІВСЬКИЙ
vinodel@i.ua

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дана дисципліна покликана ознайомити студентів з загальними, теоретичними і практичними основами бродильних виробництв, основними технологічними процесами виробництва, основами застосування високоефективних 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 навчальної дисципліни:

- *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 (ФК):* 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.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1				
Тема 1. Історія та перспектива розвитку виноробства в Україні / Оцінка якості сировини і приготування сусла (розробка рецептури).	2/2	Знати та розуміти значення галузі виноробства. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі агрономії; Проводити літературний пошук українською та іноземною мовою та аналізувати отриману інформацію; Демонструвати знання й розуміння фундаментальних дисциплін в обсязі, необхідному для володіння відповідними навичками в галузі агрономії.	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 – 8 балів; Пр.р. 1 – 10 Балів; С.р. 1 – 2 балів.
Тема 2. Хімічний склад і біологічна цінність сировини для виноробства / Зброджування сусла, нагляд і контроль за процесом бродіння.	2/2	Знати та розуміти важливість компонентів хімічного складу у формування якості вина. Набути здатність аналізувати хімічний склад сировини та оцінити можливість виготовлення з неї продуктів бродіння. Набуття навичок закладання сусла 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 – 8 балів; Пр.р. 2 – 10 Балів; С.р. 2 – 2 балів.
Тема 3. Технологія виробництва натуральних виноградних вин підвищеної біологічної цінності / Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах.	2/2	Знати та розуміти відмінності у технологія виробництва натуральних вин. Вмісти визначати вміст сухих розчинних речовин у суслі до бродіння. Освоєння методики та набуття практичних навичок щодо визначення сухих розчинних речовин у	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 – 8 балів; Пр.р. 3 – 10 балів; С.р. 3 – 2 балів.

		різних видах сировини.		
Тема 4. Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин / Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.	2/2	Знати та розуміти відмінності у технологія десертних натуральних вин. Вмісти визначати титровані кислоти у суслі та 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 4 – 10 балів; Пр.р. 4 – 15 Балів; С.р. 4 – 2 балів.
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2				
Тема 1. Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин / Визначення летких кислот та спирту у виноматеріалах	2/2	Знати особливості вилування компонентів вина та біологічну цінність та якість . Уміти визначати леткі кислоти у винах Знати та володіти навичками 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 – 8 балів; Пр.р. 6 – 10 Балів; С.р. 1 – 2 балів.
Тема 2. Освітлення, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин / Визначення вад та хвороб виноматеріалів.	2/2	Знати особливості застосування технологічних прийомів для стабілізації вин. Уміти визначати вади та хвороби вин. Знати основні хвороби та вади 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 – 8 балів; Пр.р. 7 – 10 балів; С.р. 2 – 2 балів.
Тема 3. Особливості зберігання вин (вади та хвороби вин) / Дегустаційний аналіз дослідних зразків.	3/3	Знати оптимальні способи ефективного зберігання вин. Уміти об'єктивно аналізувати якість вин. Знати основні поширені практики з експертизи 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 – 8 балів; Пр.р. 8 – 10 балів; С.р. 3 – 2 балів.
Тема 4. Експертиза вин. Правила	4/4	Знати особливості еногастрономії різних типів вин та напоїв.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і	Тема 4 – 18 Балів; С.р. 4 – 2

еногастрономії.		Уміти аналізувати, мати спроможність проводити консультації для фахівців широкого загалу, що займаються оцінкою якості напоїв. Знати особливості проведення дегустації різних типів вин.	надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	балів.
Всього за другий модуль, балів				100
Всього навчальна робота, балів				70
Іспит, балів				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	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
Політика щодо відвідування:	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 ЗНАТЬ 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., Подпрятюв 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. 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., Подпрятюв 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. Подпрятюв Г.І., Скалецька Л.Ф., Войцехівський В.І. Товарознавство продукції рослинництва. К.: Вид-во Арістей. 2005. 256 с.
5. Подпрятюв 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., Токар А.Ю. Виноробство із плодів та ягід: підруч. / за ред. О.М. Литовченка. Умань: УВПП, 2019. 430 с.

Інформаційні ресурси

https://esu.com.ua/search_articles.php?id=34208

<https://uwines.com.ua/pogladj/spytaj-vynoroba-kudy-ruhayetsya-ukrayinske-vynorobstvo/>