



СИЛАБУС 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

Лектор курсу

Войцехівський Володимир Іванович - кандидат 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 курсу 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 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1				
Тема 1. 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.

Тема 2. 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 оцінити 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.
Тема 3. 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;
Тема 4. Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин / Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.	2/2	Освоїти теоретичні основи виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин. Набуття навичок з визначення титрованих 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. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 4 – 10 балів; Пр.р. 4 – 15 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	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.	Тема 1 – 10 балів; Пр.р. 6 – 20 балів.

			Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
Тема 2. 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.
Тема 3. 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.
Тема 4. 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 для фахівців широкого загалу, що займаються оцінкою якості напоїв з плодово-ягідної сировини.	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 – 20 балів
Всього за другий модуль, балів				100
Всього навчальна робота, балів				70
Іспит, балів				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час здачі практичних робіт, написання модулів та екзамена заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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 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